Chalupas por Doña Julieta - Puebla



Ingredientes

Ajo: c/n
Cebolla: c/n
Puerco o cerdo: 1 Kilo
Sal: c/n

Armado

Cebolla: 2 Unidad
Manteca De Cerdo: 4 cdas
Nopales: 1 Kilo
Queso panela en láminas: 1 Kilo
Tortillas frescas tamaño chalupas: 2 kilos

Salsa roja

Cebolla: 1/2 Unidad
Chile guajillo sin semillas: 1/4 grs
Ajo: 3 Dientes
Jitomates o tomates redondos: 2 kilos
Sal gruesa: c/n

Salsa verde

Cebolla: 1/2 Unidad
Cilantro: c/n
Chile serrano: 1/2 Unidad
Ajo: 3 Dientes
Sal gruesa: c/n
Tomate verde: 1 Kilo

Preparación de la Receta

- Colocar la carne con la *cebolla* y el *ajo* en una olla a presión
- Cubrir con abundante agua y sal
- Cocinar por 1 hora.
- Una vez que el preparado se entibie, deshebrar y reservar.

Salsa verde

- Asar los jitomates o tomates redondos, tomates verdes, cebollas, *chile* serrano y *chile* guajillo más el *ajo*.
- Retirar y distribuir según el *color* para las respectivas salsas.
- Licuar las salsas por separado
- Reservar

Armado

- Hacer brasas con el carbón
- En un comal, disponer *manteca* de *cerdo* a fundir y freir ligeramente las tortillas.
- Untar las tortillas con salsa verde y con salsa roja en la superficie.
- Acomodar la *cebolla* y la carne
- Retirar a los platos.
- Asar los nopales en el comal de ambos lados, encima acomodar un pedazo de queso *panela* y dejar que se funda

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/chalupas-por-dona-julieta-puebla