Chilaquiles con carne y huevo

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal y Pimienta: A gusto
Filete de Res: 600 g
Mantequilla clarificada: 50 g

Chilaquiles

Aceite Vegetal: 400 cc
Chile pasilla: 150 g
Tortillas: 200 g

Cilindro de huevo

Cebolla: 1 Unidad
Queso canasto rallado: 150 g
Brotes de epazote: 25 g
Huevos: 6 Unidades
Crema de rancho: 100 g

Salsa

Cebolla: 1 Unidad
Ajo: 5 Dientes
Aceite Vegetal: 3 cdas.
Epazote: 5 Hojas
Tomates guaje: 4 Unidades

Preparación de la Receta

- Limpie los filetes de *res*, sazone con sal y pimienta y colóquelos dentro de una bolsa de vacío, cocine durante 12 minutos a 70°C , luego deje reposar y por ultimo selle en una sartén caliente con *mantequilla* clarificada.

Salsa

- Pele los dientes de *ajo* y córtelos en rodajas.
- Pele la *cebolla* y córtela en trozos.
- Corte los tomates guaje en cuartos.
- En una sartén caliente con aceite vegetal saltee la *cebolla* junto con las rodajas de *ajo*, cuando comience a dorarse incorpore los cuartos de *tomate*, cocine hasta que se desarmen, a media cocción agregue las hojas de *epazote*. Terminada la cocción de la salsa lícuela y luego tamice.

Chilaquiles

- Quite los bordes de las tortillas obteniendo así cuadrados regulares, por ultimo corte en triángulos pequeños.

Cilindro de huevo

- Cocine los huevos en un termocirculador a 75° durante 13 a 15 minutos.
- Terminada la cocción rompa la parte superior con la ayuda de un cuchillo, sin quitar la cáscara por completo y vuelque el **huevo** dentro de un bowl, con mucho cuidado y con la ayuda de una cuchara separe la clara de la yema, sin romper la yema, proceda del mismo modo con el resto de los huevos por separado.
- Pele y corte la *cebolla* en finos aros.

Armado

- En una sartén con aceite vegetal caliente fría los triángulos de tortilla hasta dorarlos levemente, luego retire y escurra sobre papel absorbente.
- En la misma sartén fría los chiles pasilla, luego tritúrelo con un mortero.
- Vuelque la salsa caliente sobre los chilaquiles al momento de emplatar.

Presentación

- Sobre un plato hondo coloque una cucharada de chilaquiles, acompañe con una quenele de *crema* de rancho, de igual forma queso canasto, *chile* pasilla, aros de *cebolla* y brotes de *epazote*, por ultimo acomode la yema de *huevo* y *fetas* de filete de *res*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/chilaquiles-con-carne-y-huevo