Chilaquiles de presa ibérica

Ingredientes

Tortillas de maíz pequeñas para chilaquiles: 4 Unidades

Cebolla roja: 1 Unidad

Aguacate: 1 Unidad

Queso Oaxaca para rallar: A gusto

Lima: 1 Unidad

Salsa mexicana picante: A gusto

Presa ibérica: 200 Gramos

Frijoles negros en conserva: Cantidad necesaria

Crema agria: 40 Miligramos

Cilantro fresco: A gusto

Aceite de oliva virgen extra: A gusto

Sal y pimienta gorda: A gusto

Preparación de la Receta

Para Elaboración

- Precalentar el horno a 200ºC
- Ponemos las tortillas en una bandeja de horno y las metemos
- Apagamos el horno y dejamos que se tuesten con el calor residual.
- Picar la *cebolla* roja y *dorar* en una sartén con aceite.
- Incorporar la presa ibérica en tiras y *saltear*.
- Escurrimos los frijoles y los incorporamos a la sartén
- Salteamos hasta que pierda todo su agua.
- Montamos los chilaquiles con una base de frijoles, el salteado de carne y *cebolla*, tiras de *aguacate*, *crema* agria y queso Oaxaca rallado
- Servir con un poco de *cilantro* fresco, gotas de lima y salsa picante al gusto.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/chilaquiles-de-presa-iberica