

# Chilaquiles Tradicional

Tiempo de preparación: 45 Min



## Ingredientes

### Emplatar

**Cebolla Morada:** a gusto

**Hojas de Perejil:** a gusto

**Arrachera:** 200 g

**Crema:** c/n

**Queso Fresco:** a gusto

### Salsa

**Jitomate:** 4 Unidades

**Cebolla:** 1/2 unidad

**Ajo:** 2 Dientes

**Sal:** c/n

**Chile serrano:** 1 Unidades

**Epazote:** 1 Rama

### Totopos

**Tortillas De Maíz:** 4 Unidades

**Aceite:** c/n

**Sal:** c/n

## Preparación de la Receta

- *Hervir* los jitomates, *cebolla*, *ajo* y *chile* por unos minutos o hasta que la piel de los tomates empiece a separarse
- Licuar todos los ingredientes hervidos, con un poco de agua fría.
- Colocar n una *cacerola* con aceite y sofreír la mezcla
- *Sazonar* con sal y *epazote*
- *Hervir* 5 minutos y reservar.

## Totopos

- Cortar las tortillas en forma de tira.
- Freír las tiras de tortilla en una sartén profunda con suficiente aceite hasta *dorar*, retirar del aceite, escurrir sobre papel absorbente y *sazonar* con sal.
- Reservar.
- Asar la arrachera sobre una *plancha* al término deseado
- En un platón servir las tortillas fritas, añadir la salsa caliente, *crema*, queso, decorar con la *cebolla* en julianas y el *perejil*.
- Se puede acompañar con huevos estrellados, arrachera, *bistec*, cecina

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/chilaquiles-tradicional>