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