

Chilaquiles verdes con bistec asado

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Crema: 200 ML.

Chile serrano: 2 Unidades

Cilantro: 1 Rama

Bistec de res: 2 Unidades

Queso fresco rallado: 200 g

Tomates Verdes: 500 grs.

Cebolla blanca: 1 Unidad

Ajo: 1 Diente

Aceite: 500 ML.

Tortillas: 500 g

Preparación de la Receta

- Se ponen a en una *cacerola* con agua hirviendo los tomates, la mitad de la *cebolla*, el *ajo*, el *chile* y el *cilantro* durante 20 minutos.
- Se deja enfriar y se licua.
- En una *cacerola* con poco aceite se sofríe la salsa, se sazona y reserva.
- Se fríen los triángulos de tortilla, se escurren y reservan.
- En un sartén con poca grasa se asa el **bistec** y se reserva.
- En un sartén se colocan los totopos y se bañan de salsa, se remojan por unos cuantos minutos y se sirven al plato en donde se les coloca encima la carne asada, la *cebolla* en rodajas y el queso fresco.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/chilaquiles-verdes-con-bistec-asado>