Chilaquiles verdes con bistec asado



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Crema: 200 Ml.
Chile serrano: 2 Unidades
Cilantro: 1 Rama
Bistek 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