Chilaquiles

Tiempo de preparación: 20 Min

Ingredientes

Cebolla: 1/2 Unidad
Agua: c/n
Clavo De Olor: 2 Unidades
Tomate: 1 Unidad
Pimienta negra en granos: c/n
Tortillas De Maíz: c/n
Aceite: c/n
Chiles guajillos: 2 Unidades
Ajo: 2 Dientes
Grasa de Cerdo: c/n
Tomillo: c/n

Para servir

Cebolla: 1/4 Unidad
Crema de leche: 1/2 Taza
Queso Fresco: 1/2 Taza
Perejil: c/n

Preparación de la Receta

- Freír las tortillas cortadas en triángulo en un sartén con aceite caliente hasta que se pongan crujientes, colocar sobre un plato con servilletas de papel para remover el exceso de aceite
- Reservar.
- Asar la *cebolla*, el *ajo* y el *tomate* sobre el comal, volteando con una pinza hasta que estén asados
- Desvenar y limpiar los chiles, pasarlos ligeramente sobre el comal por ambos lados para despertar su aroma
- Remojarlos en agua caliente.
- Licuar los ingredientes asados junto con los chiles, pimienta gorda, clavo de olor, *orégano* y *tomillo*
- Freír la mezcla con *manteca* de *puerco* en un satén
- Cocinar a fuego medio por 7 minutos
- *Sazonar* con sal y añadir el *epazote*.
- Remojar la tortilla frita en la salsa por dos minutos.
- Servir decorado con *cebolla rebanada*, *perejil* picado, queso desmoronado y *crema*

- Acompañar con *guacamole* y frijoles.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/chilaquiles