

Discada norteña

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Tortillas De Maíz: 15 Unidades

Sal gruesa: A gusto

Sal fina: Cantidad necesaria

Chile poblano: 2 Unidades

Pechuga de pollo: 1 Unidad

Bondiola de cerdo: 200 g

Tocino ahumado: 150 g

Chorizo colorado: 2 Unidad

Morrón amarillo: 1 Unidad

Cebollas: 2 Unidades

Queso Oaxaca: 300 g

Morrón Verde: 1 Unidad

Morrón Rojo: 1 Unidad

Vacío de ternera: 200 g

Aceite de girasol: Cantidad necesaria

Pico de gallo

Jitomate guaje: 5 Unidad

Cilantro Picado: 1 cda.

Cebolla: 1 Unidad

Chile serrano: 2 Unidades

Verdolaga picada: 1 cda.

Sal: A gusto

Aceite De Oliva: A gusto

Jugo de Limón: 1 Unidad

Aguacates: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Corte el *tocino* en cubitos.
- Corte los chorizos colorados en rodajas.
- Corte el vacío y la *bondiola* en láminas no muy finas y luego en tiras, sazone ambas con sal gruesa.
- Corte la pechuga de *pollo* en tiras.
- Quite las semillas y nervaduras de los tres morrones y luego córtelos en juliana gruesa.
- Corte los chiles poblanos en juliana gruesa.
- Pele y corte las cebollas en pluma gruesa.

Pico de gallo

- Pele y corte la *cebolla* en *brunoise*.
- Corte los tomates en cubitos.
- Pele y corte los aguacates en cubitos.
- Pique los chiles serranos.
- En un bowl coloque la *cebolla* junto con los jitomates, el *aguacate*, el *chile*, sazone con sal, *jugo de limón*, aceite de oliva, *cilantro* y verdolaga picados, mezcle y reserve.

Armado

- Coloque una paellera al fuego o un disco sobre las brasas, humedezca con abundante aceite de girasol y una vez caliente agregue las carnes, *bondiola*, vacío, *pollo*, *tocino* y chorizo, una vez selladas retire.
- Luego incorpore las verduras, sazónelas con sal fina y cuando comiencen a caramelizarse agregue las carnes anteriormente selladas, cocine unos minutos añada el queso Oaxaca desgranado con las manos, mezcle y retire del fuego, por ultimo cubra con las tortillas.

Presentación

- Sirva en un plato una porción de discada nortena y acompañe con las tortillas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/discada-nortena>