

Doraditas con Arrachera



Ingredientes

Aguacate hass: 1 unidad

Cebolla blanca: 1/2 unidad

Cilantro: 1/2 Manojó

Rábanos: 2 Unidades

Puré de papa con azafrán: c/n

Sal y Pimienta: c/n

Tortillas De Maíz: c/n

Arrachera: 1/2 Kilo

Chile habanero: 1 unidad

Dientes de ajo confitados: 4 Unidades

Orégano seco: c/n

Quesillo: 200 Gramos

Tomate verde: 350 Gramos

Preparación de la Receta

Salsa

- Mezclar los ingredientes para la salsa con $\frac{1}{2}$ aguacate.
- Agregar sal y pimienta al gusto.
- Licuar todos los ingredientes.
- Reservar la salsa.

Doraditas

- Calentar la *plancha* a fuego medio.
- Colocar las tortillas hasta *dorar*.
- Colocar la arrachera sobre la *plancha* caliente con sal y pimienta.
- Montar sobre las tortillas doradas el puré de *papa*.
- Colocarlas en un plato extendido.
- Trocear la arrachera cocinada.
- Poner salsa sobre la doradita y montar la arrachera.
- Poner un poco más de salsa sobre la arrachera y decorar con *cebolla* blanca laminada y el quesillo.
- Decorar con rábanos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/doraditas-con-arrachera>