elGourmet

Doraditas con Arrachera

Ingredientes

Aguacate hass: 1 unidad
Cebolla blanca: 1/2 unidad
Cilantro: 1/2 Manojo
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 ½ *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