

Flauta de Res Ahogado

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Aceite Vegetal: c/n

Carne deshebrada: 2 Tazas

Crema de leche: 100 cc

Queso Fresco: c/n

Tomate: 3 Unidades

Cilantro: 5 Ramas

Chile morita: 1 Unidad

Ajo: 1 Diente

Sal y Pimienta: c/n

Tortillas De Maíz: c/n

Preparación de la Receta

- *Hervir* por 5 minutos tomates, *ajo* y *chile morita*
- Licuar y sofreír esta salsa en una olla con un poco de aceite.
- Calentar las tortillas en un comal y armar las flautas colocando la carne deshebrada en una parte de la tortilla y armar un rollito sosteniendo con un *palillo* para que no se abra.
- Freír las flautas en abundante aceite y servir con la salsa por encima.
- Terminar con *crema* fresca y queso fresco.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/flauta-de-res-ahogado>