

Garnachitas Istmeñas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Carne De Res Cocida: c/n
Manteca De Cerdo: 2 tza
Salsa Para Garnachas: a gusto

Cebolla picada: a gusto
Masa De Tortillas: 3
Queso rallado: 1/2 Taza

Carne

Cebolla: 1/2 Unidad
Ajo: 1 Diente
Tomillo: 3 Unidades

Carne Maciza De Res: 300 g
Sal: c/n

Ensalada

Col: c/n
Vinagre de piña: c/n

Zanahoria: 1 Unidades

Salsa

Jitomate: 2 Unidades
Ajo: 1 Dientes
Cebolla: 1/2 Unidades

Chile Guajillo: 1 unidad
Sal: a gusto

Preparación de la Receta

- Formar 3 esferas de masa y aplanar ligeramente, con la ayuda de la prensa, cocinar en el comal de 2 a 3 minutos por lado y retirar del comal, reservar.
- Mezclar en un tazón la carne con *cebolla* picada y revolver.

- Retirar la piel superior de cada tortilla y colocar una porción de la mezcla de carne deshebrada con *cebolla*.
- Freír cada tortilla rellena en una sartén con *manteca* de *cerdo* hasta que queden ligeramente crujientes.
- Añadir salsa, queso y seguir friendo hasta que estén doradas y crujientes
- Servir agregando ensalada encima de cada pieza.

Salsa

- *Hervir* en una *cacerola* con agua, el *chile* sin semillas, los jitomates *ajo* y *cebolla*.
- Licuar todos los ingredientes y *sazonar* con sal

Ensalada

- Picar en julianas las verduras, añadir el *vinagre* de *piña*, sal y mezclar, reservar.

Carne

- Cocinar la carne con suficiente agua, añadir el *ajo* sal, *cebolla* y *tomillo*.
- Picar una vez cocida la carne.
-

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/garnachitas-istmenas>