

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 Carne Maciza De Res: 300 g

Ajo: 1 Diente Sal: c/n

Tomillo: 3 Unidades

Ensalada

Col: c/n

Vinagre de piña: c/n Zanahoria: 1 Unidades

Salsa

Jitomate: 2 Unidades Chile Guajillo: 1 unidad

Ajo: 1 Dientes Sal: a gusto

Cebolla: 1/2 Unidades

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