Machaca de Mi Casa

Tiempo de preparación: 65 Min

Ingredientes

Carne machaca: 200 Gramos
Mantequilla: 1 cdas

Armado

Frijoles refritos: c/n A gusto
Tortillas de harina: 4 pzas

Salsa

Sal: c/n A gusto
Agua: c/n A gusto
Agua Caliente: c/n A gusto
Chiles ancho: 3 Unidades
Vinagre: 1/4 Taza
Orégano: 2 pz

Tortillas de Harina

Agua tibia: 100 Ml
Harina de todo uso: 450 Gramos
Leche tibia: 200 Ml
Levadura seca: 5 Gramos
Mantequilla: c/n A gusto
Miel: 1 cda
Sal: 5 Gramos

Preparación de la Receta

Para la salsa

- Colocar los chiles sin semillas un suficiente agua caliente con sal hasta que estos estén suaves.
- Licuar chiles suavizados con un poco de agua, *orégano* y *vinagre* hasta obtener una salsa tersa

Para la machaca

- Derretir *mantequilla* en una cazuela, agregar la machaca, dejar cocinar a fuego bajo hasta que este ligeramente dorada
- Agregar la salsa a la machaca, cocinar por un par de minutos mas, *sazonar* y retirar del fuego
- En un bowl mezclar leche, agua, miel y *levadura* hasta que comience a formar grumos
- Agregar *harina* y comenzar a mezclar hasta integrar
- Cuando la *harina* este ligeramente integrada agregar sal y continuar amasando hasta obtener una masa lisa y homogénea
- Reposar la masa tapada durante una hora aproximadamente a temperatura ambiente.
- Formar bolitas con la masa ya reposada
- Estirar cada bolita en una superficie plana con la ayuda de un rodillo hasta formar una tortilla delgada.
- Cocinar las tortillas en un comal caliente con un poco de *mantequilla* derretida, hasta que estén cocidas por ambos lados.
- Untar frijoles en una tortilla de *harina*, colocar un poco de machaca y envolver para formar un burrito, calentar en una sartén
- Servir caliente acompañado de pico de *gallo*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/machaca-de-mi-casa