

Tlayudas por Raquel Manzano Hernández - Oaxaca



Ingredientes

Tlayudas "tortillas de maíz": c/n

Armado

Asiento de grasa de carne frita: 500 grs

Frijoles refritos: c/n

Queso Oaxaca: 3 kilos

Pulpa de res fileteada en sal: 2 Kilogramos

Sal: c/n

Frijol molido

Aceite de girasol: 50 Mililitros

Frijoles negros cocidos: 500 grs

Aguacate: 3 Hojas

Cebolla de verdeo: 1 Unidad

Salsa de miltomate

Agua: c/n

Ajo: 3 Dientes

Tomate verde: 2 Kilogramos

Chile pasilla: 250 grs

Sal: c/n

Preparación de la Receta

Salsa

- Asar chiles pasillas e introducirlos por 30 minutos en agua caliente cortado al medio y reposar para quitar semillas.
- Asar los dientes de *ajo* a fuego directo
- Reservar.

- Cocer el *tomate* verde en agua.
- Licuar con un poco de agua el *ajo*, *tomate* verde, *chile* pasilla y sal
- Reservar.

Frijol molido

- Calentar en comal las hojas de *aguacate* hasta cambiar *color*.
- Licuar frijoles con hojas.
- Sofreír la *cebolla* en sartén, mezclar con los frijoles licuados y reservar.

Armado

- Deshebrar el quesillo muy bien, quedando como hilachas.
- Cortar la carne en trozos, *condimentar* con sal y asar a punto, no debe cocinarse mucho para que no se endurezca.
- Untar cada tlayuda con asiento distribuyendo muy bien con una cuchara.
- Disponer encima una capa gruesa de *frijol* refrito, esparcir el quesillo muy bien y volver al *asador*.
- Permitir que se funda el quesillo y se tueste la base de la tlayuda ligeramente.
- Acomodar el tasajo pulpa de *res* fileteada en sal) encima y servir en platos.
- Acompañar las tlayudas con la salsa y *guacamole*

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tlayudas-por-raquel-manzano-hernandez-oaxaca>