

Torta ahogada acompañada con acelga

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Acelgas

Acelga: 500 g

Agua de horchata

Arroz cocido: 400 g

Leche: 1 L

Azucar: 100 grs.

Agua: 200 cc

Vainilla: 15 Ml.

Canela: 10 grs.

Caldillo de jitomate

Cebolla: 1 Unidad

Laurel: 10 g

Orégano: 10 g

Jitomates: 1 k

Carnitas

Carne magra de cerdo: 1 k

Cebolla: 1/2 Unidad

Mejorana: 10 g

Naranjas rebanadas: 12 Unidades

Jugo de Naranja: 100 cc

Sal: Una pizca

Leche Evaporada: 1 Taza

Tomillo: 10 g

Salsa de chile costeño

Agua: 250 cc

Ajo: 2 Dientes

Vinagre Blanco: 100 cc

Sal: Una pizca

Chile costeño: 5 Pza

Preparación de la Receta

Carnitas

- *Dorar* la carne magna de *cerdo* sin aceite en una olla.
- Poner en el procesador *cebolla*, *jugo de naranja*, leche evaporada, *mejorana*, *tomillo* y licuar unos segundos, agregar sal.
- Vaciar la mezcla sobre la carne y dejar cocer a fuego lento.
- Agregar rebanadas de *naranja* y seguir cociendo.

Caldillo de jitomate

- En un comal, asar los jitomates partidos.
- En un sartén con agua, poner a cocer *cebolla*, *orégano* y *laurel*.
- Licuar los jitomates con el agua caliente, la *cebolla* y el *laurel*.
- Sacar la carne ya cocida y ponerla en un sartén.
- Vaciar el caldillo de *jitomate* sobre la carne y cocinar.
- Desmenuzar la carne.

Salsa de Chile costeño

- Poner a tostar los chiles sin dejar que se doren y retirar
- Moler los chiles con un poco de agua, ajos, sal, *vinagre* blanco y reservar.

Acelgas

- Poner en un sartén caliente las acelgas picadas con un poco de sal
- Cocinar un par de minutos.

Montaje

- Cortar el pan horizontalmente.
- Barnizar con el aceite de *orégano* y *dorar* un poco en un comal caliente.
- En un plato poner las acelgas, encima el pan con las carnicas, unas rebanadas de *aguacate* y *cebolla* morada, *orégano* fresco y un poco de salsa de *chile* costeño.

Agua de horchata

- Licuar el *arroz cocido*, la leche, un poco de agua, azúcar y la vainilla.
- Servir y agregar un poco de canela.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/torta-ahogada-acompanada-con-acelga>