elGourmet

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 carnitas, 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