

Torta Ahogada por Antonio de Livier

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Cebolla encurtida

Cebolla fileteada: 1/2 unidad

Jugo de Limón: 1 unidad

Sal: c/n

Vinagre Blanco: 50 cc

Orégano: c/n

Salsa de Picante

Chile árbol: 20 Unidades

Dientes de ajo: 1 unidad

Jitomate: 1 unidad

Clavo De Olor: 7 Unidades

Orégano: c/n

Salsa de Tomate

Jitomate: 6 Unidades

Orégano: c/n

Dientes de ajo: 1 Unidad

Sal: c/n

Torta

Carne De Res Cocida: 200 grs

Pan virote: 2 Unidades

Frijoles bayos: 1/2 Taza

Preparación de la Receta

Salsa de tomate

- Cocinar en abundante agua el *jitomate*, el *ajo*, el *orégano* y sal.
- Licuar y regresar a cocción por 2 minutos

Salsa picante

- En una sartén *tatemar* los clavos, el diente de *ajo*, el *orégano* y los chiles de árbol
- Agregar agua, sal y cocinar hasta que hierva.
- Agregar el *jitomate* partido.
- Licuar y reservar.

Encurtido

- Sazonar la *cebolla* blanca fileteada con *jugo* de *limón*, *vinagre* blanco, sal y *orégano*.

Armado

- Abrir el pan virote y untar con los frijoles bayos refritos, rellenar con las carnitas picadas y el *encurtido* de *cebolla*
- Bañar con la salsa y darle un toque de salsa picante.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/torta-ahogada-por-antonio-livier>