

Torta Azteca con verdolagas salteadas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Tortillas De Maíz: 12 Unidades

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Chicharrón prensado: 300 g

Cebollas blancas: 2 Unidades

Hojas de Epazote zorrillo: 4 Unidades

Jitomates: 3 Unidades

Aceite De Maíz: Cantidad necesaria

Verdolagas: A gusto

Mantequilla: 50 grs.

Sal de grano: A gusto

Chile Guajillo: 4 Unidades

Chile verde serrano: 2 Unidades

Queso chihuahua: 150 g

Ajo: 2 Dientes

Poro parte blanca: 1 Unidad

Pimienta Negra: A gusto

Crema acida: 100 cc

Preparación de la Receta

- Hidrate en agua con una pizca de *vinagre* blanco los chiles guajillos
- Pele las cebollas y los dientes de *ajo*, luego corte una *cebolla* y los jitomates en cuartos.
- Corte la *cebolla* restante en *brunoise*.
- Pique las hojas de *epazote*.
- Pique los chiles verdes serranos.
- Pique el *chicharrón*.
- Corte la parte blanca del *poro* en fina juliana, luego seque con papel absorbente.
- Corte las tortillas de maíz con un cortante de forma triangular, acomódelas sobre una placa y píntelas con *mantequilla*, cocine en horno a 180°C durante 15 minutos.
- Ralle el queso chihuahua.

Armado

- Una vez hidratados los chiles guajillos colóquelos en una olla junto con el agua, los jitomates, la *cebolla* en cuartos y los dientes de *ajo*, cocínelos a fuego medio durante aproximadamente 20 minutos

- Terminada la cocción licue los ingredientes sin el agua, reserve.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee la *cebolla* en *brunoise*, cuando comience a tomar un leve *color* incorpore los chiles serranos, saltee unos minutos.
- Cuele la salsa anteriormente reservada de jitomates y chiles guajillos y vuélquela dentro de la sartén con la *cebolla* y los chiles serranos salteados, cocine a fuego medio unos minutos, incorpore el *chicharrón* y el *epazote* picado, sazone con sal y pimienta, mezcle.
- En una sartén con aceite de maíz fría la juliana de *poro* hasta dorarla, luego retire y escurra sobre papel absorbente.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee las verdolagas solo unos minutos, sazónelas con sal, pimienta y aceite de oliva.

Presentación

- Sirva en el plato de presentación un triángulo de tortilla, úntela con abundante salsa de *chicharrón*, luego una cucharada de *crema* acida, espolvoree con queso chihuahua rallado, nuevamente una tortilla y repita los ingredientes terminando la juliana de *poro* frito.
- Acompañe con agua de *chia*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/torta-azteca-con-verdolagas-salteadas>