Torta Bañada



Ingredientes

Birote salado: c/n

Pierna o pancita de cerdo confitada: c/n

Salsa de Tomate Fría

Caldo De Frijol: 1 Taza
Chile árbol: 2 Unidades
Frijoles refritos: 1 Taza
Miel de agave: 1/4 Taza
Sal y Pimienta: c/n
Cebolla: 1/4 unidad
Diente de ajo: 1 unidad
Cilantro: 1/2 Taza
Orégano seco: c/n
Tomate: 500 Gramos

Preparación de la Receta

Salsa

- Tostar los chiles de árbol
- Integrar los ingredientes y moler en licuadora con el caldo de *frijol*.
- Agregar aceite de chiles y licuar.

Platillo

- Sellar la carne de *cerdo* en una *plancha* bien caliente con aceite de chiles.
- Laminar una vez dorada la carne de *cerdo*.
- Cortar el birote y sacar el migajón.
- Colocar y calentar en la *plancha* caliente.
- Untar los frijoles refritos sobre el birote caliente.
- Colocar las láminas de carne de *cerdo*.
- Montar en un plato extendido la torta sobre una cama de la salsa dulce.
- Bañar con la salsa dulce al gusto.

Consulta la receta original en