Torta de Chilaquiles Clásica

Tiempo de preparación: 15 Min

Ingredientes

Ajos: 2 Unidades
Chile jalapeño: 1 unidad
Frijoles: c/n
Manteca De Cerdo: 2 cdas
Pollo deshebrado: 1 Taza
Crema acida: 1 Taza
Cebolla Morada: 1 unidad
Chile de árbol seco: 1 unidad
Jitomate: 1 Kilo
Pan bolillo: 2 Unidades
Tortillas De Maíz: 1/2 Kilo

Preparación de la Receta

- Cortar unas 5 tortillas en cuartos y hornear con una gotas de *manteca* por 15 minutos.
- En un sartén caliente poner a *tatemar* los jitomates, la *cebolla*, *ajo* y los chiles.
- Ya tatemados retirar y licuar con un poco de sal par y reservar
- Rescatar los totopos del horno y poner en un sartén.
- Agregar la salsa y reservar

Emplatado

- Cortar los bolillos por la mitad y untar frijoles.
- Colocar los chilaquiles y poner *pollo* deshebrado, plumitas de *cebolla* morada y *crema*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/torta-de-chilaquiles-clasica