

Torta de Chilaquiles

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Armado

Frijoles refritos: c/n

Pan blanco: 1 Unidades

Guarnición

Cebolla Morada: c/n

Chicharrón de cerdo: c/n

Chiles en vinagre: c/n

Crema: c/n

Queso Cotija: c/n

Milanesa

Salsa de soja: 50 cc

Aceite: 500 cc

Huevos: 3 Unidades

Sabanita de res: 2 Unidades

Panko: 1 Taza

Harina: 1 Taza

Salsa

Cebolla blanca asada: 1/2 Unidades

Jitomate asado: 4 Unidades

Dientes de ajo: 1 Unidades

Chile habanero: 2 Unidades

Totopos de maíz fritos: 200 grs

Vinagre de chiles en escabeche: c/n

Preparación de la Receta

Milanesa

- Salpimentar la carne.
- Pasar por *harina*, luego por el *huevo* batido y *empanar* con *panko*.
- Agregar un poco de salsa de soya al *huevo* batido y volver a pasar la milanesa.
- Finalizar empanando con *panko* nuevamente.
- Freír en abundante aceite.
- Escurrir el excedente de aceite
- Reservar.

Salsa

- Licuar el *jitomate*, la *cebolla*, el *ajo* y el *chile* habanero asado, con *vinagre* de chiles en escabeche, agua y sal gruesa.
- Cocinar en una olla durante algunos minutos.
- Agregar los totopos y dejar que se hidraten con la salsa por 3 minutos.

Montaje

- Cortar por la mitad el pan y retirar la miga.
- Untar con frijoles refritos la base, colocar la milanesa cortada y una porción de chilaquiles.
- Agregar *crema*, queso y *cebolla* morada.
- Acompañar con *chicharrón* de *cerdo* y chiles en *vinagre*.

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