Torta Mexicana de Chambarete de Res



Ingredientes

Armado

Cilantro: Cantidad necesaria
Frijoles negros: Cantidad necesaria
Cebolla Morada: Cantidad necesaria
Pan: Cantidad necesaria

Pico de gallo

Jitomate: 2 Unidades
Cebolla blanca: 1/2 Unidad
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal: Cantidad necesaria
Chile serrano: 1/4 Pza
Pimienta: Cantidad necesaria
Cilantro fresco: Cantidad necesaria
Jugo de 1 limón:

Relleno de Chambarete

Queso Panela: 100 g
Chambarete cocido: 1/2 kg
Consomé de res: Cantidad necesaria
Ajo: 4 Dientes
Jitomates blanqueados: 4 Unidades
Mantequilla: cantidad necesaria
Calabaza: 2
Cebolla blanqueada: 1/2 Unidad
Chilacayote: 1 Unidad
Pimienta: Cantidad necesaria
Sal: Cantidad necesaria
Chiles verdes: 4 Unidades
Tamales oaxaqueños: 2 Unidades

Preparación de la Receta

Relleno de Chambarete

- Cortar las calabazas y sofreír en una olla con *mantequilla*
- Añadir el *chilacayote* cortado.
- Cortar el queso en cubos e incorporar
- Agregar al chambarete *cocido*, salpimentar y dejar guisar.
- Licuar los jitomates blanqueados, la *cebolla* blanqueada, el *chile*, los ajos y consomé de **res**
- Licuar, volcar en la olla y dejar guisar.
- Retirar los tamales oaxaqueños de las hojas y freírlos en aceite vegetal
- Retirar, cortar en pequeños pedazos y agregar al guiso.

Pico de gallo

- Picar los jitomates, la *cebolla*, el *chile* serrano y *cilantro*
- Mezclar con el *jugo* de *limón* y *condimentar* con sal, pimienta y aceite de oliva.

Armado

- Untar el pan con los frijoles refritos, colocar el relleno, unas rodajas de *cebolla* morada
- Decorar con *cilantro* y acompañar con el pico de *gallo*.

Para cocinar el chambarete

- Ponlo en una olla con un poco de *ajo* y *cebolla* durante 2 horas, hasta se ponga tierno y la carne se desprenda.
- No compres los tamales oaxaqueños, puedes hacerlos tú mismo.

Para m&aacute

- S recetas deliciosas como ésta, no te pierdas la tercera temporada de "Sazón Casero".

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/torta-mexicana-de-chambarete-de-res