

Torta Mexicana de Chambarete de Res



Ingredientes

Armado

Cilantro: Cantidad necesaria
Frijoles negros: Cantidad necesaria

Pico de gallo

Jitomate: 2 Unidades
Cebolla blanca: 1/2 Unidad
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal: Cantidad necesaria

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 Morada: Cantidad necesaria
Pan: Cantidad necesaria

Chile serrano: 1/4 Pza
Pimienta: Cantidad necesaria
Cilantro fresco: Cantidad necesaria
Jugo de 1 limón:

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 más 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>