Tortas Ahogadas



Tiempo de preparación: 180 Min

Ingredientes

Carnitas

Sal: c/n A gusto
Carne de cerdo surtida: 1 kg
Comino: 1 pz
Manteca De Cerdo: c/n A gusto
Pimienta negra entera: 1 pz
Naranja: 1 Unidad
Agua: 250 Ml
Clavo De Olor: 3 pz
Hoja de laurel: 2 Unidades
Orégano: 1 unidad
Leche: 1 Taza
Tomillo: 1 pz

Preparación de la Receta

CARNITAS

- Sellar en una olla caliente con mantequillala carne de *cerdo* iniciando por los cortes gruesos y continuando con las más pequeñas y delgadas excepto el cuerito
- Cuando tome *color* la carne bajar la flama, agregar pimienta negra, clavo, *laurel*, *tomillo*, *orégano* y *comino*. Mezclar suficiente agua con sal hasta disolver, agregar a la olla con las carnitas junto con el cuerito, leche, y la *naranja* partida por la mitad.
- Cocinar a fuego bajo durante 2 horas aproximadamente.

SALSA DE JITOMATE

- *Hervir* jitomates y *cebolla* cortados en cuartos y reservar.
- Moler en un *molcajete* clavo, *comino*, *orégano* y *ajo* hasta formar una pasta.
- Agregar *vinagre* al *molcajete* con la pasta de *especias* para limpiar, colocar en la licuadora.
- Licuar la pasta de *especias* con *vinagre*, *jitomate* y *cebolla* hervida hasta formar una salsa.
- *Sazonar* y *hervir* en una sartén caliente la salsa con hojas de *laurel*.

SALSA PICO

- *Tatemar* en un comal chiles de árbol, licuar con un poco de la salsa de *jitomate* anterior.
- *Sazonar* y reservar.

ARMADO

- Abrir el pan por la mitad, untar frijoles en las tapas y rellenar con carnitas.
- Servir la torta bañada de salsa de *jitomate*, acompañada de cebollas encurtidas y salsa picosa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tortas-ahogadas