

# 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 mantequilla la 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>