Tostadas de tinga de res

Tiempo de preparación: 50 Min

Ingredientes

Carne De Res Cocida: 700 Gramos
Cebollas: 1 /2 Unidad
Chiles chipotles adobados: 3 Unidades
Longaniza: 200 Gramos
Laurel: 3 Hojas
Frijoles refritos: Cantidad necesaria
QUeso Cotija: Cantidad necesaria
Jitomate : 3 Unidades
Ajo: 2 Dientes
Caldo de res: Cantidad necesaria
Sal: Cantidad necesaria
Tostadas de maíz: 8 Unidades
Crema agria: Cantidad necesaria
Lechuga: Cantidad necesaria

Para la crema de orégano

Crema agria: 4 Cucharada
Orégano en polvo: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: Cantidad necesaria
Cebolla: ¼ Unidad
Ralladura de limón: 1 Cucharada

Preparación de la Receta

- **Paso a paso :**
- Cocinar la carne con agua y sal, una vez cocida deshebrar y reservar.
- Cortar media *cebolla* y asar junto con los jitomates y dientes de *ajo*.
- Licuar el *jitomate*, *ajo* y chiles chipotles con una taza de caldo y reservar.
- Filetear una cebolla completa y sofreír con un poco de aceite, añadir la longaniza picada hasta que dore.
- Agregar la carne deshebrada a la cacerola y revolver.
- Añadir lo licuado previamente a la olla, integrar todo y *sazonar* con hojas de *laurel*, pimienta y sal.
- *Hervir* 5 minutos a fuego medio y apagar, reservar.
- Para preparar la *crema* de *orégano*, colocar la *cebolla* picada en la *crema*, añadir el *orégano* molido y la ralladura de *limón* hasta obtener una mezcla homogénea, salpimentar y reservar.

- Untar frijoles refritos en una tostada, servir la tinga, añadir un poco de *crema* de *orégano*, queso y *lechuga*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tostadas-de-tinga-de-res