

CHILAQUILES CON SALSA DE CHORIZO

Ingredientes:

- 500 gms de Tiritas de tortilla fritas
- 10 Chiles Guajillo sin semilla ni rabo
- 6 Chiles de Árbol sin semilla ni rabo
- 1 kg de Tomate de fresadilla
- 2 o 3 dientes de Ajo
- ¼ de pieza de una Cebolla rebanada
- ½ manojito de Cilantro
- 450 gms de Chorizo
- 1 Cuchara de Manteca de Puerco
- Sal al gusto
- 400 gms de Queso Cotija o Añejo desbaratado
- Rajitas de cebolla cruda para decorar (opcional)

Preparación:

1. En un comal caliente se ponen a asar los tomates y tostar ligeramente los chiles. En una ollita con un poco de aceite o manteca se acitronan la cebolla y los ajos.
2. Los chorizos se ponen en un sartén a calentar para que suelten su grasa y se dore.
3. Se muele en la licuadora los tomates, los chiles, la cebolla, el ajo y el cilantro hasta lograr una salsa. Esta salsa se vacía sobre el chorizo dorado y se deja hervir unos minutos para que se integren los sabores. Se sazona con la sal necesaria tomando en cuenta que el queso es salado.
4. Para servir los chilaquiles se unta en el plato un poco de frijoles, encima se pone un montoncito de tortilla frita, se espolvorea de queso y se cubre con la salsa. Se adorna con unas rajitas de cebolla cruda. Se sirve de inmediato para que no se remoje la tortilla.

Notas:

Las tiritas de tortilla se pueden comprar o se pueden hacer en casa usando tortillas viejas cortadas y fritas en aceite hasta dejarlas crujientes.

