COCINAR Y Gozar
CON VERÓNICA GARZA

Suscríbete a mi lista de correos para recibir mis recetas semanalmente:
www.cocinarygozar.com/registro

TORTITAS DE PICADILLO EN CHILE GUAJILLO

Tortitas:

- 600 gms de carne molida de res
- 1 Cuchara de aceite
- ½ cebolla picada
- 2 dientes de ajo
- 1 cucharita de sal
- 1 cucharita de comino molido
- ½ cucharita de pimienta molida
- 3 huevos

Salsa:

- 2 Cucharadas de Aceite de Oliva
- ½ cebolla picada
- 2 dientes de ajo
- 2 Chiles cuaresmeños sin semillas picados
- 3 chiles guajillos rebanados
- 500 gms de tomate huaje rojo picado
- ½ manojo de cilantro picado
- Sal y pimienta

Preparación:

1. La carne se dora en el aceite caliente, se la agrega la cebolla, el ajo, la sal, el comino y la pimienta. Se deja dorar ligeramente hasta que la carne esté cocida y ya haya evaporado el líquido.

2. En el tazón de la batidora se baten las claras hasta punto de nieve, se agregan las yemas y fuera de la batidora se envuelve suavemente la carne con una cuchara.

3. En un comal caliente o sartén untado de aceite se forman las tortitas con una cuchara grande de mezcla. Se deja dorar de un lado y se voltea para que se cueza del otro lado también.

4. Para hacer la salsa se calienta el aceite en un sartén y se agrega la cebolla, el ajo, los chiles cuaresmeños y los guajillos y se deja dorar hasta acitronar. Se añade el tomate y se deja hervir unos minutos, al final se le agrega el cilantro y la sal y pimienta al gusto.

5. Para servir se pone una cama de salsa y encima se acomodan las tortitas.