



TORTITAS DE CARNE EN CHILE PASILLA

Ingredientes:

- 300 g falda de res cocida con sal y deshebrada
- 2 piezas huevo
- 100 ml aceite vegetal
- 6 piezas chile pasilla sin semillas y remojado en agua caliente
- ¼ pieza cebolla blanca asada
- 3 dientes ajo asados
- 2 piezas jitomate asadas
- 4 cucharaditas consomé de pollo en polvo

Procedimiento:

1. Separa la clara de las yemas. Posteriormente con ayuda de una batidora o de un batidor manual, monta las claras hasta que estén completamente firmes y blancas.
2. Agrega de forma envolvente las yemas y después la carne deshebrada.
3. Calienta en una sartén el aceite.
4. Con ayuda de una cuchara forma las tortitas y fríelas en el aceite hasta que el huevo esté cocido. Coloca sobre papel absorbente y reserva.
5. Para la salsa, licúa los chiles, la cebolla, el ajo y el jitomate con un poco del líquido donde remojaste los chiles.
6. Vierte esta preparación sobre una cazuela con poco aceite, añade el consomé de pollo y deja cocinar durante 20 minutos a fuego bajo.
7. Sirve las tortitas bañadas con esta salsa. Puedes acompañar con un poco de arroz blanco o rojo.

Tiempo de preparación:

35 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4