



TORTITAS DE CARNE EN SALSA ROJA

Ingredientes:

- 4 huevos
- 500 g de falda de res, cocida y deshebrada
- 1 taza de aceite (250 ml)

Para la salsa:

- 1 trozo chico de cebolla
- 1 diente de ajo mediano
- 2 chiles serranos, sin semillas
- 6 jitomates cortados en cuatro
- 1 1/2 tazas de agua (375 ml)
- 2 cucharadas de consomé de pollo
- 2 cucharadas de aceite

Procedimiento:

1. Mezcla los huevos con la carne hasta mezclar perfectamente.
2. Toma porciones de carne con una cuchara grande y fríelas en el aceite caliente escúrrelas en papel absorbente y reserva.
3. Para la salsa, licua la cebolla con el ajo, los chiles, el jitomate, el agua y el consomé. Fríela en el aceite caliente y agrega las tortitas de carne. Cocina por 10 minutos o hasta que la salsa espese un poco. Sirve caliente.

Tiempo de preparación:

35 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4