



MOLDE DE RES GRATINADO

Ingredientes:

4 jitomates

1/2 cebolla mediana

1 diente de ajo

2 chiles chipotle de lata sin semillas

1/2 taza de caldo de pollo

Sal al gusto

150gr de carne de res (sabana, filete) asado y cortado en cuadritos

100g de frijoles refritos

Tortillas

Crema

Queso manchego rallado

Procedimiento:

En una olla con agua coloca los jitomates, la cebolla y el ajo. Cocina hasta que los jitomates se abran y la cebolla cambie de color y esté cocida.

Licua los ingredientes agregando el chile chipotle y sal al gusto.

Regresa al fuego, rectifica la sazón y cocina por un minuto más.

Coloca un cucharón de salsa en el fondo del molde, encima coloca una tortilla de maíz, un poco de frijoles refritos, carne picada y un poco de crema. Baña con un poco de salsa y acaba una tortilla de

maíz. Repite el procedimiento hasta terminar con los ingredientes. Lo último será cubrir la superficie con queso rallado.

Hornea por 15 minutos o hasta que gratine el queso.

Tiempo de preparación: 15 minutos

Consejo: recuerda colocar suficiente salsa entre cada capa para evitar que se reseque.

Tiempo de preparación:	10 minutos
Tiempo de Horneado:	10-15 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	4-6