



Chilaquiles con salsa habanero

Ingredientes

- 20 tortillas hechas con harina de maíz MASECA® Nixtamasa
- ½ kilo (1 libra) de arrachera
- ½ taza de aceite
- ½ kilo (1 libra) de jitomate
- ½ de cebolla morada
- 2 dientes de ajo
- 3 chiles habaneros
- 1 litro (34 onzas) de agua
- ½ de cebolla morada, en tiras finas
- 100 g (3.5 onzas) de queso fresco
- 4 cucharadas de crema de mesa

Modo de preparación

1. Calienta una sartén y pon todo el aceite. Cuando esté caliente, agrega las tortillas hechas con harina de maíz MASECA® Nixtamasa cortadas en triángulos. Muévelas para se doren por ambos lados. Cuando doren, escúrrelas y colócalas en un papel absorbente.
2. Hierve los jitomates en agua y asa en un comal dos chiles habaneros, ajos y media cebolla.
3. Licúa los jitomates cocidos con los chiles, la cebolla y los ajos asados; vierte la mezcla en una olla precalentada a fuego medio y agrega sal al gusto.
4. Asa la carne al término que prefieras y manténla caliente.
5. Agrega las tortillas doradas a la salsa caliente.
6. Sirve en un plato con la arrachera, el queso fresco, la cebolla morada cortada en rajadas, el chile habanero en rodajas y la crema.