



Torre frita de machaca de res

Ingredientes

- 400 g de machaca de res
- 4 piezas de tortilla raspada, que sea tortilla para flauta.
- 4 cucharadas de aceite de maíz

PARA EL ADOBO:

- 1 Jitomate asado
- ¼ de cebolla blanca asada
- 1 diente de ajo asado
- 2 chiles guajillos o mirasol sin venas ni semillas
- 1 chile chipotle adobado, si no lo tienes en pieza completa, son 5 trozos

PARA LA ENSALADA DESFLEMADA:

- 1/4 de cebolla morada cortada en julianas 1 chile manzano cortado en julianas 4 cucharadas de jugo de limón 4 ramitas de cilantro sólo las hojas cortadas 1 cucharadita de sal de grano ¼ de cucharadita de pimienta negra recién molida

Preparación

Primero corta círculos de 8 a 10 cm en la tortilla raspada, deben salir 4 piezas de cada tortilla. En una sartén caliente un poco de aceite y fríe los círculos de manera que queden crujientes y reserva. Quita las semillas y las venas de los chiles mirasol, enseguida hidrátalos en agua tibia por 5 minutos Parte el jitomate, la cebolla y el ajo, ásalos juntos.

Ya que estén bien asados licúalos junto con los chiles mirasol y chipotle. (Si es necesario vierte un poco del agua de cocción de los chiles) después, cuele y reserva, Fríe la machaca en una sartén mezclando todo el tiempo, añade un poco del adobo y sazona. Para el desflemado; corta la cebolla y el chile manzano en julianas, ahora corta el cilantro y el limón, en una ensaladera mezcla los ingredientes sazona con sal, pimienta y el limón y mezcla.

Reposa en frío. Divide la machaca en 4 partes y cada una de éstas en 4 porciones. Estamos listos para el montaje, y como diría mi abuelita Chonita “¡Ya se hizo la macha!, en un plato usa de base una fritura de tortilla, sobre ésta coloca una porción de machaca y así sucesivamente, y decora con un poco de adobo.

Al final puedes coronar con ensalada desflemada, y acompaña tu platillo con las berenjenas gratinadas.