



Chilaquiles con salsa habanero

Ingredientes

- ½ taza de aceite
- 20 tortillas hechas con MASECA Blanca
- ½ kg. de jitomate
- ½ cebolla morada
- 2 dientes de ajo
- 3 piezas de chile habanero
- 1 litro de agua
- ½ kg. de arrachera
- ½ cebolla morada, cortada en tiras finas
- 100 g. de queso fresco
- 4 cdas. de crema

Modo de preparación

- 1.** Calienta una sartén con el aceite. Cuando esté caliente agrega las tortillas hechas con MASECA Blanca cortadas en triángulos. Muévelas para que 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 los chiles, ajos y media cebolla.
- 3.** Licúa los jitomates cocidos con dos de los tres 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 mantén a buena temperatura.
- 5.** Agrega las tortillas en triángulos a la salsa caliente.
- 6.** Sirve un poco de esa mezcla en un plato con la arrachera, el queso fresco, la cebolla morada cortada en rajas, el chile habanero en rodajas y la crema.