



Chalupas Poblanas

Porciones: 30 pzas.

Ingredientes

- 2 tazas de MASECA Blanca
- 1/2 taza de Agua
- 200 g Deshebrada de res cocida
- Cebolla picada
- Queso fresco

Para la salsa roja

- 500 g de Jitomate
- 100 g de Cebolla
- 3 dientes de Ajo
- 10 g de Chile morita
- Sal al gusto

Para la salsa verde

- 500 g de Tomatillo
- 100 g de Cebolla
- 3 dientes de Ajo
- 20 g de Chile serrano
- 20 g de Cilantro
- Sal al gusto

Modo de preparación

- 1.** Para la salsa roja cocina los ingredientes en un olla con agua hirviendo por 5 minutos, una vez transcurrido el tiempo, escurre el agua y muele en un molcajete hasta tener una salsa homogénea, sazona con sal al gusto y reserva.
- 2.** Para la salsa verde cocina el tomatillo, cebolla, ajo y chile serrano en una olla con agua hirviendo por 5 minutos, una vez transcurrido el tiempo, escurre agua y licúa con el cilantro hasta tener una salsa homogénea, sazona con sal al gusto y reserva.
- 3.** En un tazón coloca la harina con el agua y amasa por 2 minutos.
- 4.** Toma pequeñas porciones de masa de aproximadamente 50 g o divide la masa en 14 partes iguales.
- 5.** Colocar el testal en la prensa para tortillas y cocinar en un comal caliente por ambos lados. Reserva las tortillas en un tortillero. Repite el procedimiento hasta cocinar todas las tortillas.
- 6.** Dora en un comal a fuego medio las tortillas con un poco de aceite o manteca y mientras se dora vierte las salsas encima seguido de la carne la cebolla picada y queso fresco.
- 7.** Sirve en un plato y disfruta calientes.