



CHILAQUILES ROJOS CON CHILORIO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 35 minutos

 Desayuno

INGREDIENTES

- 120 gr de chilorio
- 2 jitomates
- 2 chiles guajillos
- 1 chile de árbol
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 10 tortillas de maíz
- 1 rama de epazote
- 90 g de margarina La Villita, con sal
- Queso doble crema La Villita
- Crema ácida

MODO DE PREPARACIÓN

Amiga, si en tu casa aman la combinación de sabores, este desayuno será el especial de esta temporada. ¡Sorpréndelos!

Empecemos por el chilorio:

Ponemos a calentar a fuego bajo el chilorio, (éste ya suelta su propia grasa) añadimos las papas previamente cocidas y cortadas en cubos juntos a un poco de cebollita y doramos todo junto, una vez listo. Tapamos y reservamos.

Continuamos con la salsa y los chilaquiles:

Cortamos las 8 tortillas de maíz en triángulos, al finalizar reservamos. En una nueva sartén calentamos a fuego medio, 4-5 cucharadas de margarina; ponemos los triángulos de tortilla y freímos por unos 2 min o hasta que estén dorados; movemos regularmente. Una vez listos los retiramos del sartén para colocarlos sobre un plato con papel absorbente y reservamos.

Para la salsa roja, removemos las semillas y las venas de 2 chiles guajillo y de 1 chile de árbol. Ponemos los chiles en una cacerola e incorporamos los 2 jitomates.

Cubrimos estos ingredientes con agua y hervimos a fuego alto. Dejamos los ingredientes cocer en el agua hirviendo por unos 4 min o hasta que los chiles se suavicen. Pasamos los chiles y los jitomates a la licuadora, y agregamos 1/4 de cebolla, 1 diente de ajo y pimienta al gusto. Licuamos y reservamos.

En una olla ponemos a calentar una cucharada de margarina, agregamos la salsa que se preparó, 1 rama de epazote y sal al gusto. Cuando hierva reducimos a fuego medio y cocemos la salsa hasta espesar. Reducimos a fuego bajo, ponemos en la olla los totopos fritos (tortillas doraditas) y mezclamos con la salsa sin romperlos.

Servimos nuestros chilaquiles, añadimos crema, queso doble crema La Villita y por encima nuestro chilorio.