



GARNACHAS VERACRUZANAS

 Porciones: 12  Tiempo de preparación 40 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 12 tortillas de maíz
- Aceite para freír
- 125 gramos de chile morita seco, sin semillas
- 1 diente de ajo
- 1 kilo de carne de res, cocida y deshebrada
- 1 taza de cebolla, finamente picada
- Sal
- Queso panela La Villita

MODO DE PREPARACIÓN

Un platillo típico del estado costero cuya preparaci33n es m1s sencilla de lo que parece. ¡Sigue leyendo y conoce esta deliciosa receta!

Coloca una olla con agua a fuego alto y hierva los chiles hasta que queden suaves.

Licúalos con ajo, sal y agrega un poco del agua donde se cocieron.

Vierte la mezcla en una cacerola con un chorrillo de aceite caliente y hierva por un par de minutos.

Unta las tortillas con la salsa y coloca encima la carne deshebrada y cebolla picada.

En una sartén a fuego medio-alto fríe las garnachas, sin doblar, hasta que la base de la tortilla se dore ligeramente.

Sirve acompañada de queso panela La Villita