



HUARACHE CAMPECHANO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 40 minutos

 Comida

INGREDIENTES

Para la masa

- 1 kg masa de maíz
- 2 cucharaditas de polvo para hornear
- 1 taza de frijoles refritos secos
- 1 cucharada de aceite

Para el huarache

- 5 bisteces de res picado
- 200 gr de longaniza
- 2 cucharadas de margarina con sal La Villita
- 2 tazas de salsa verde

- 2 tazas salsa roja
- 1/2 cebolla picada
- 1 taza de cilantro picado
- 200 gr de queso fresco La Villita
- Pimienta al gusto

MODO DE PREPARACIÓN

De vez en cuando un antojito mexicano es necesario para consentir a toda la familia.

Empezamos mezclando la masa y el polvo de hornear, con un poco de aceite y sal. Vertemos un poco de agua para humedecer. Formamos unas bolitas y hacemos un hueco al centro, para rellenar con los frijoles. Cerramos y formamos un óvalo. Aplanamos con una máquina de tortillas o con una bolsa de plástico y la ayuda de un rodillo.

Cocemos en un comal por ambos lados a fuego medio hasta dejarlos cocer.

En un nuevo sartén calentamos la longaniza y retiramos de la sartén. Añadimos el bistec y salpimentamos, dejamos cocinar por 5 minutos. En otro sartén calentamos la margarina y freímos el huarache hasta que se dore. Escurrimos en papel absorbente. Vertemos salsa verde a la mitad del huarache, añadimos la salsa roja en la otra mitad.

Cubrimos con la carne y la longaniza, espolvoreamos la cebolla, el cilantro y el queso fresco desmoronado.

¡Delicioso!