



TORTITAS DE CARNE Y CHIPOTLE

 Porciones: 10  Tiempo de preparación 35 minutos

 Cena  Comida

INGREDIENTES

- Tortitas de carne en salsa chipotle
- 500 gramos de carne de res deshebrada?
- 3 cucharadas de fécula de maíz
- ?3 huevos?
- 1 1/2 cubos de sazón de tomate?
- 1/4 de taza de Margarina con sal La Villita
- 2 jitomates?
- 1 lata de chiles chipotle grande
- 1/2 cebolla?
- 1 diente de ajo?
- 1 taza de agua?

MODO DE PREPARACIÓN

Esta es una de las recetas más sencillas de mi recetario, amigas, pero también, de las más ricas.

Vamos a hacer las tortitas mezclando la carne con la fécula de maíz.

Por otro lado, separamos las claras y yemas; batimos las claras a punto de turrón. Las claras las revolvemos con un cubito de sazónador y las agregamos a la mezcla de la carne.

Calentamos 1/4 de taza de Margarina con sal La Villita en una sartén y ponemos la carne, ésta la vamos a poner con una cuchara para hacer tortitas. Cocinamos y escurrimos en papel.

Para la salsa, licuamos 2 jitomates, la lata de chipotles, la cebolla, el ajo, agua y sal. Esta salsa la podemos calentar en la estufa o en el microondas.

Bañamos las tortitas antes de servir y ¡listo!