



TOSTADAS DE CARNE ENCHILADA

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 120 minutos

INGREDIENTES

Para el adobo

- 6 chiles anchos, remojado y desvenado
- 2 chiles guajillos, remojado y desvenado
- 2 chiles morita, remojado y desvenado
- 3 ajos
- 4 pimienta gorda
- 1 tza de jugo de naranja

Para las tostadas

- 2 kilos de pulpa de cerdo, limpio
- 1 paquete de tostadas
- 2 tzas de frijoles refritos
- 2 tzas de lechuga, cortada en tiras
- 1 tza de crema
- 1 tza de Queso Panela Cremoso La Villita, desmoronado

MODO DE PREPARACIÓN

Precalienta el horno a 190°C.

Licúa el chile ancho, el chile guajillo, el chile morita, el ajo, la pimienta, el jugo de naranja, sazona con sal.

Vierte sobre la carne de cerdo y marina por 30 min. en refrigeración. Cubre la carne con papel aluminio y hornea por 90 min. o hasta que esté cocida. Retira del horno y reposa antes de cortar. Sobre una tabla de madera, corta láminas de carne muy delgadas.

Unta los frijoles sobre cada una de las tostadas, agrega lechuga, las láminas de carne, la crema, el Queso Panela Cremoso y la salsa. Disfruta.

 LaVillitaMX  @LaVillita