



Chilaquiles con salsa de habanero

Ingredientes

- ½ tz de aceite
- 20 tortillas hechas con MASECA blanca
- ½ kg jitomate
- ½ cebolla blanca
- 2 dientes de ajo
- 3 piezas de chile habanero
- 1 tz agua
- ½ kg de arrachera
- ½ cebolla morada cortada en tiras finas
- 100g de queso fresco
- 4C de crema

Modo de preparación

- 1.** Corta las tortillas hechas con MASECA en triángulos.
- 2.** Pon aceite a calentar y dorar por todos lados, escurrir y poner sobre un papel absorbente.
- 3.** Asa la carne al termino que prefieras y reserva.
- 4.** Pon a hervir los jitomates en agua y asa los chiles, ajo y cebolla.
- 5.** Licúa los jitomates cocidos con dos de los tres chiles, cebolla y los ajos.
- 6.** Agrega totopos, salsa y sal al gusto, mezcla muy bien.
- 7.** Sirve, agrega la carne encima y decora con crema, cebolla morada, queso fresco y chile habanero.