

MI MÉXICO ADORADO

TORTAS AHOGADAS
ESTILO
JALISCO



INGREDIENTES

- 1 kg de jitomate
- Cebolla
- 2 dientes de ajo
- 1 cucharada de comino
- 1 cucharadita de orégano
- 1 taza de frijoles refritos
- 300 g de carnitas de cerdo
- 1 taza de agua
- Aceite Mazola
- Sal al gusto

PREPARACIÓN

- 1 Hierva los jitomates, retírales la cáscara y muélelos, revuelve con la cebolla, el ajo y el comino.
- 2 Vacía la salsa en una sartén caliente con un poco de aceite Mazola y sazona con un poco de orégano.
- 3 Unta los frijoles en los bolillos, coloca las carnitas dentro y baña la torta con la salsa de jitomate.

TIP

Para darle un toque picosito, agregar un poco de chile de árbol a la salsa y ¡disfruta!



Te puede interesar

Romeros Navideños
Dificultad: Fácil | Tiempo: 40 min

Sopa Tarasca
Dificultad: Fácil | Tiempo: 70 min

Costillas de cerdo con Pipián
Dificultad: Fácil | Tiempo: 40 min

Enchiladas Miradas
Dificultad: Fácil | Tiempo: 30 min

TORTAS AHOGADAS ESTILO JALISCO
Dificultad: Fácil | Tiempo: 19 min