



INGREDIENTES

- Aceite Mazola
- 1 taza de agua
- 3 chiles anchos, desvenados
- 3 dientes de ajo
- 10-12 hojitas de orégano fresco
- ½ k de carne molida
- ½ cucharada de sal
- ¼ cucharadita de clavo de olor molido
- 1 huevo
- ¼ taza de pan molido

PACHOLAS DE GUANAJUATO



PREPARACIÓN

- 1 Calienta la taza de agua en una olla pequeña. Cuando suelte el hervor, agrega los chiles anchos y los dientes de ajo, deja hervir por un par de minutos. Apaga el fuego, tapa la olla y deja reposar por 15 minutos. Asegúrate que el agua cubra los chiles por completo.
- 2 Después de los 15 minutos, coloca los chiles, 4 cucharadas del líquido donde se cocieron, ajo y orégano en una licuadora o procesador de alimentos y mezcla hasta formar una pasta homogénea.
- 3 Vierte la salsa sobre la carne y añade la sal, los clavos de olor molidos, el huevo y el pan molido y, con las manos, mezcla todos los ingredientes.
- 4 Divide la carne a la mitad, y luego en otra mitad y así sucesivamente hasta que formes unas 16 o 18 bolitas de carne.
- 5 Corta un pedazo de papel encerado lo suficientemente grande como para cubrir la prensa para hacer tortillas. Coloca una bolita en el centro de la prensa y forma una "tortilla". La bolita debe quedar entre dos capas de papel manteca. No uses la prensa sin él ya que la carne puede pegarse a la prensa. Con cuidado retira la tortilla y colócala sobre otro pedazo de papel encerado. Continúa prensando la carne y colocándola entre hojas de papel encerado.
- 6 Vierte una buena capa de aceite Mazola en una olla grande y fríe una a una las pacholas en el aceite caliente. Dado que la pachola es muy delgada, se cocinará muy rápido, posiblemente en 1 minuto (o menos) de cada lado.

TIP GOURMET

Si no cuentas con una prensa para hacer tortillas puedes usar un rodillo. Solo asegúrate de usar un plástico o papel encerado para que la carne no se pegue.

Te puede interesar

