



## CHALUPAS POBLANAS 6 Porciones

### Salsa Verde:

- 12 tomates verdes, cocidos
- ¼ de pieza de cebolla
- 1 diente de ajo
- 3 chiles serranos
- 1 rama de cilantro
- 1/3 de taza de agua
- Aceite, cantidad necesaria para freír

### Salsa Roja:

- 6 jitomates, partidos en cuartos
- ¼ de pieza de cebolla
- 1 diente de ajo
- 3 chiles guajillo, sin semillas y remojados en agua caliente
- 1/3 de taza de agua

### Chalupas:

- 12 tortillas de maíz
- Aceite o manteca de cerdo, cantidad necesaria para freír
- 500 g de carne de cerdo, cocida y deshebrada
- 1 cebolla, picada

### Método de Preparación:

1. Para la salsa verde, licúa todos los ingredientes, caliente un poco aceite y fríe la salsa hasta que espese ligeramente. Reserva.
2. Para la salsa roja, licúa todos los ingredientes, calienta un poco aceite y fríe la salsa hasta que espese ligeramente, reserva.
3. Pasa las tortillas por un poco de aceite o manteca caliente, cubre con la salsa verde o roja, coloca un poco de carne deshebrada, cebolla picada y ofrece.

Tiempo de Preparación: 35 min.

Grado de Dificultad: \*\*

Muy Fácil: \*  
Fácil: \*\*  
Medio: \*\*\*  
Difícil: \*\*\*\*  
Muy Difícil: \*\*\*\*\*