



## TORTITAS DE CARNE EN SALSA ROJA 6 Porciones

### Ingredientes Tortitas:

- 4 huevos
- 500 g de falda de res, cocida y deshebrada
- 1 taza de aceite

### Ingredientes salsa:

- 1 trozo chico de cebolla
- 1 diente de ajo mediano
- 2 chiles serranos, sin semillas
- 6 jitomates cortados en cuatro
- 1 1/2 tazas de agua (375 ml)
- 2 cucharadas de consomé de pollo
- 2 cucharadas de aceite

### Preparación:

1. Mezcla los huevos con la carne hasta mezclar perfectamente.
2. Toma porciones de carne con una cuchara grande y fríelas en el aceite caliente; escúrrelas en papel absorbente y reserva.
3. Para la salsa, licua la cebolla con el ajo, los chiles, el jitomate, el agua y el consomé. Fríela en el aceite caliente y agrega las tortitas de carne. Cocina por 10 minutos o hasta que la salsa espese un poco. Sirve caliente.

Tiempo de Preparación: 40 min.

Grado de Dificultad: \*\*\*

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