



Tipo de platillo: Plato fuerte

Chilaquiles borrachos de barbacoa

Porciones: 4

Ingredientes:

4 tzas Tortilla de maíz, en triángulos

3 tzas Barbacoa, picada

Para la salsa:

3 pzas Jitomate, cocido

¼ pza Cebolla, cocida

1 pza Ajo, cocido

3 pzas Chile pasilla, cocido

1 cda Orégano

1 tza Caldo de pollo

1 tza Cerveza

1 tza Crema de rancho

1 tza Cebollitas encurtidas

c/s Sal y pimienta

Procedimiento:

1. **Para los totopos**, en una cacerola con aceite caliente freír tortillas hasta obtener una textura crujiente y tono dorado. Retirar y escurrir en papel absorbente.
2. **Para la salsa**, colocar todos los ingredientes en la licuadora y procesar hasta obtener una salsa con textura lisa y homogénea. Cocinar a fuego medio hasta hervir. Rectificar sazón.
3. **Para el montaje**, servir una porción de totopos, bañar con salsa, acompañar con barbacoa, crema, cebolla y cebollitas, al gusto.