

Mariano

SANDOVAL

Discada Norteña

Porciones: 6

Ingredientes:

1 tza	Pulpa de res, en cubos
1 tza	Pulpa de cerdo, en cubos
1 tza	Longaniza
½ tza	Tocino, en cubos
3 pzas	Salchicha de pavo, en rodajas
1 pza	Cebolla, fileteada
2 pzas	Pimiento morrón de colores, en juliana
2 pzas	Jitomate, sin semillas y en cubos chicos
2 cdas	Pulpa de chipotle
¼ cdita	Comino molido

Para acompañar:

1 tza	Frijoles bayos, refritos
c/s	Tortillas de harina
c/s	Sal y pimienta
c/s	Aceite

Procedimiento:

1. **Para la discada**, en un sartén caliente sofreír tocino y longaniza hasta desgrasar. Agregar carnes, previamente salpimentadas y cocinar durante unos minutos.
2. Añadir cebolla, pimiento y saltear un par de minutos. Incorporar jitomate, cocinar hasta soltar jugos.
3. Agregar pulpa de chipotle, comino. Rectificar sazón.
4. **Para el montaje**, servir la discada con tortillas de harina y frijoles.