



GARNACHAS

PARA 4 a 5 PORCIONES

INGREDIENTES:

15 pichtones (que son tortillas más pequeñas de las normales y más gruesas)

1 lba. De bolovique (carne de res)

1 salsa de tomate ya sea en lata o a su gusto

2 onzas de queso seco (de Zacapa)

1 manojo de cebollin (en rodajitas)

Aceite

Sal al gusto

PROCEDIMIENTO:

En olla de presión cosa el bolovique con sal y si desea agregue una cebollita, déjelo alrededor de 35 a 40 minutos. Deje enfriar. Después puede triturarlo en un procesador de alimentos.

Realice una salsa a su gusto. Rodajee el cebollin, ralle el queso.

En una sárten agregue el aceite para empezar a colocar cada uno de los pichtones y se deben dorar un poco, a manera de colocarle una cantidad considerada de bolovique ya triturado, salsa, queso y por último el cebollín.

Si desea antes de servir retire el exceso de aceite con servilleta de papel y disfrute de sus garnachas.

SUGERENCIA:

Puede acompañar con una ensaladita de repollo.

Amparo Lemus de Campos