

TORTA AHOGADA

La torta ahogada es uno de los platillos más típicos y representativos del estado Jalisco en México, particularmente de la ciudad de Guadalajara; aunque su popularidad se ha extendido a diferentes regiones del país.



Actualmente existen variedades como tortas ahogadas rellenas de camarón en vez de carnitas u otras partes de carne de puerco como: lengua, buche, y otras víceras o su combinación, con una salsa y chile diferentes, o bien, con col o cebolla picada en vez de la desflemada,

Con el tiempo, algunas personas han ido modificando o "evolucionando" la preparación del platillo, lo cual ha derivado en el uso de diferentes tipos de salsas, chiles, tamaños, e ingredientes agregados, dando con esto una diversidad y un toque personal a las tortas ahogadas, dependiendo el lugar donde se consuma.

RECETA

Ingredientes:

1 ½ kilo de carne de puerco en pedazos.	1 kilo de jitomates.
1 taza de soda de naranja.	1 diente de ajo.
1 cebolla.	3 clavos de holor.
Jugo de 3 o 4 limones birotos.	Pimienta un puno de chiles de arbol cocidos.
Frijoles cocidos, fritos y molidos.	

Procedimiento:

Se pone la carne a sazonar con pimienta, sal y la taza de soda de naranja, dejarla consumir hasta que se dore. Aparte se parte la cebolla en rodajas y se le agraga el jugo de limón con sal y se deja reposar por 15 minutos tapando el recipiente con una servilleta.

Se cosen los jitomates y se licuan con los clavos y 1 diente de ajo para la salsa.

Después se cosen los chiles de árbol con muy poca agua se licuan y después se cuelan.

Y Tener los frijoles fritos ya preparados, a continuación se toman los birotos se les untan los frijoles ponerles la carne y se mete todo el birote en la salsa y se le agrega la cebolla al gusto y si les gusta picosito se le revuelve los chiles de árbol a la salsa de jitomate.

