



Atropellado norteño.

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocimiento: 15 minutos

Tiempo total: 25 minutos

Porciones: 6 personas (en tacos)

Este clásico de la cocina del noreste mexicano, una delicia envuelta en tortillitas de harina recién aventadas y salidas del comal.

No hay mucho que decir, solo una recomendación que es mas bien un gusto personal, yo prefiero hacerlo con la carne seca o machaca que es mas entera, no me gusta tanto la que parece «pelusa» (incluso así le llaman). Es cuestión de preferencias, pero a mí me gusta que la carnita se «sienta» en el taco y no quede tan batida.

El de la foto está hecho con «pelusa» y como sea el sabor es delicioso. Los ingredientes son totalmente al gusto, solo tengan cuidado de no salarlo.

Se come así, solito con sus tortillas y ya... no hay necesidad de opacar su sabor. Sabe fuerte, como su origen lo indica y por eso esas nubecitas de harina deliciosas llegan para hacer pareja perfecta y bajarle los bríos un poco, cuando damos la mordida y nos sabe a gloria.

Ingredientes:

- 300 gr. Carne seca de res o machaca.
- 1 Diente de ajo picado finamente.
- ½ Cebolla blanca picada.
- 1 Tomate huaje (jitomate) grande picado.
- 2 Tomates huaje (jitomates) grandes maduros y rallados.
- 2 Chiles serranos picados finamente.
- 2 Cucharadas de manteca de puerco.
- 4 Cucharadas de aceite.
- Agua la necesaria.
- Consomé de pollo o de res en polvo.

Procedimiento:

1. Derretir en un sartén la manteca junto con el aceite.
2. Agregar la cebolla y el chile serrano, dejar que se acitronen. Cuando la cebolla ya está transparente, agregar el ajo picado.



Atropellado norteño.

3. Incorporar en el mismo sartén la carne seca o machaca, y dejar que se dore muy bien. Si es necesario se agrega más aceite, pero primero hay que dar oportunidad de que se empape bien para no poner grasa en exceso.
4. Cuando la carne ya empieza a tostarse o dorarse un poco, se agrega el tomate picado y el tomate rallado al mismo tiempo.
5. Dejar que se integren los sabores hasta que el tomate suelte el hervor y agregar agua al gusto para que se haga la salsa. No debe quedar aguado, si se llega a pasar de agua, solamente se deja hervir.
6. Al final del hervor, se prueba de sabor y se agrega consomé de pollo en polvo al gusto. Hay que tener cuidado de que no se vaya a salar porque la machaca trae sal de origen.

¡BUEN PROVECHO!