



Machacado de Chela

Tiempo de preparación: 5 minutos

Tiempo de cocimiento: 10 minutos

Tiempo total: 15 minutos

Porciones: 8 personas aproximadamente.

Siempre he dicho que sentarse a la mesa va más allá de satisfacer una necesidad biológica. En los platos y en las recetas se quedan atrapados momentos de la historia llenos de sentimientos asociados.

Aquella vez que Chela nos hizo estos taquitos de machacado me marcó para siempre, tan deliciosos que nunca me pude olvidar de ellos y menos del cariño con que nos los preparó a mí y a mis amigas... sus amigas.

Ahora que saco la historia en mi cuenta de Instagram me escribió para decirme que se acordó de su mamá porque era el machacado que les hacía, su receta.

Es maravilloso descubrir lo que una receta tan sencilla puede contener, además de su sabor.

Lo pueden comer solito recién hecho, acompañado por tortillas y frijolitos, o bien pueden seguir la sugerencia que les dejo al final, tal y como ella nos lo sirvió aquella vez hace ya muchos años.

Ingredientes:

- 10 Huevos enteros.
- 200 gr. Carne seca (machaca) o al gusto.
- ½ Taza de "Salsa casera Herdez" (con picante o sin picante al gusto).
- ¼ Cebolla picada en cuadros pequeños.
- 1 Chile serrano picado en cuadros pequeños.
- Sal al gusto.

Procedimiento:

En un sartén extendido, poner aceite a calentar. Acitronar ahí mismo la cebolla y el chile serrano, no dejar que la cebolla se haga transparente porque se torna muy dulce.

Agregar la carne seca e integrarla con la cebolla y el chile. Ya que se logró sofreír un poco, poner los huevos y agregar sal.

Romper las yemas y empezar a mover suavemente de abajo hacia arriba, hasta que todos los huevos estén casi cocidos.

En este momento se agrega la salsa y se integra muy bien a los huevos para que se acaben de guisar juntos.

Cuidar de no recocer los huevos.

Enrollar taquitos en tortilla de harina y acomodarlos en un refractario. Dejar enfriar y tapar con papel film (kleen pack), meter a refrigerar. Al día siguiente se saca el refractario a que se ponga a temperatura ambiente y se mete al horno a calentar (tapado con un aluminio).

O bien se puede comer en el momento, al gusto de cada quien. Acompañar de frijoles refritos.



Machacado de Chela

¡BUEN PROVECHO!

