



Tortas del Moto

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de cocimiento: 45 minutos

Tiempo total: 1 hora

Porciones: 12 a 15 tortas

Esta recetita es el tesoro mejor guardado de las monjitas del Colegio Motolinía. Para todas las niñas bonitas que fueron a ese colegio que antes era de puras señoritas, es un recuerdo obligado de su paso por el colegio.

Dios te librara de salir tarde al recreo y llegar a la tiendita y que ya no hubieran tortas. Casi pagabas para que la que traía te compartiera la mitad o una mordidita.

Yo confieso que no fui alumna del Motolinía, mi alma Mater es el Colegio Labastida. Sin embargo durante algunos años fui maestra de educación primaria ahí mismo y tuve la buena suerte de conocer las gloriosas tortitas. No le digan a nadie, pero entre las maestras operaban los mismos mecanismos de gandallismo y de corre como si tu vida dependiera de ello para llegar a tiempo a la tiendita. Esto incluía las adulaciones a las monjitas encargadas: «Madre, me separa una cuando salgan porfa?» (con cara angelical y ojo pestañoso papaloteando), unas se dejaban y otras no.

Por supuesto que también presencié ofrecimientos de dinero a cambio de una mordida (y no había pena en ello jajajaja). Así de buenas eran las tortas.

Un buen día una monjita nos dijo la receta así como muy casual y entre las tres que estábamos corrimos a anotarla.

Parte del encanto es la proporción de los chiles y la servilleta de papel para mantenerlas en el horno. Muy probablemente el tostadito delicioso solo era el resultado del descuido voluntario de dejarlas «calientitas» en el horno en lo que se acababan, quien sabe, pero si no están envueltas en servilletas y no quedan crunchy, no son como las meras meras.

Aquí les dejo la receta y espero que las disfrutan ex alumnas y alumnos actuales y todos los antojados como yo.

Ingredientes:

* Rinde para 12 a 15 tortas aproximadamente.

- 1 Kilo carne molida de res.
- 9 Chiles anchos.
- 15 Chiles guajillos.
- En proporción es más guajillo que ancho.
- 1 Cebolla grande picada.
- 6 Hojas grandes de laurel.
- 1 Ajo grande.
- Sal y pimienta al gusto.
- Pan bimbo para hamburguesas (bimbo normal con ajonjolí).



Tortas del Moto

- 2 Cucharadas de mayonesa.
- ½ Cucharada de mostaza.
- Frijoles molidos y refritos (que queden secos).
- Rajas de chiles jalapeños en escabeche.

Procedimiento:

Desvenar los chiles (quitarles las semillas). Hidratarlos en una olla con agua hirviendo y ya que estén suaves, sacarlos y escurirlos. Reservar el agua de cocción.

Licuar los chiles con el ajo, agregar agua de la olla donde se cocieron para que quede una pasta suave. Colarla para quitar todos los pellejitos y reservar.

En un sartén extendido poner a cocer la carne, sin grasa, con una taza de agua en el fondo. Agregar la cebolla picada y las hojas de laurel. Dejarla a fuego medio, tapada. Destapar ocasionalmente para desbaratarla muy bien. Ya que está secando condimento con la sal y la pimienta. Ya que empieza a dorar se agrega la pasta de chile.

Se afloja con poca agua (no más de un litro, depende de que tan aguada haya quedado la pasta de chile) y se deja hervir hasta que seque muy bien. Rectificar la sazón con sal y pimienta de ser necesario.

Para hacer las TORTAS se hace una mezcla de mayonesa y mostaza. Se embarran los panes con esta mezcla en una de las tapas. La otra tapa se embarra con frijoles molidos, solo una capa ligera pero que cubra bien. Finalmente se le agrega la carne (que no quede una capa muy gruesa). Al relleno de cada una se le agrega una rajita de chile jalapeño en escabeche y se cierra.

Cada torta se envuelve en una servilleta de papel, de modo que quede muy bien cubierta y se acomodan en una charola para hornear o directo en la rejilla del horno (mejor para que no se suden).

Se meten al horno muy bajito (150°C) a que se tuesten despacio. La temperatura depende del tiempo antes de servir. A más alta, más rápido pero hay que checarlas bien para que no se vayan a quemar. Cuando al tocar, el pan se sienta durito es que ya están listas.

Servir como se sacan del horno, envueltas en las servilletas (que sirven de plato) y con encurtidos o chiles jalapeños en escabeche.

¡BUEN PROVECHO!