



## Chalupas combinadas

**Categoría:** Entrada, Carne de cerdo, Salsas

Este clásico platillo mexicano es perfecto para cualquier momento de antojo.



Preparación  
**30 min.**



Dificultad  
**Baja**



Porciones  
**4 personas**



### Ingredientes

- 1/2 taza de Aceite
- 1 taza de Carne de cerdo deshebrada
- 4 cdas de Cebolla blanca fileteada
- 1 frasco de Salsa Verde La Costeña®
- 1 frasco de Salsa Mexicana Casera La Costeña®
- 300 g de Masa de maíz
- 4 cdas de Cebolla morada picada
- 2 cdas de Queso Cotija desmoronado
- Sal al gusto
- Pimienta negra molida al gusto



### Preparación

1. Calentar 2 cucharadas de aceite, freír la cebolla, agregar la carne deshebrada y freír. Reservar.
2. Calentar ambas salsas por separado.
3. Formar chalupas con la masa, freír en el resto del aceite. Untar las chalupas con ambas salsas, colocar la carne deshebrada, espolvorear con queso y cebolla morada.
4. Servir acompañadas de salsa verde y salsa mexicana.