## Ingredientes

* 1/2 libra de carne picada, cocida.
* 1 cebolla cortada en cuadros.
* 3 tomates.
* 1 diente de ajo.
* 1 lechuga cortada en juliana, en tiras finas y largas.
* 10 **tortillas de maíz.**
* 1 cucharada de **aceite de oliva.**
* 1 taza de aceite.
* Salsa de tomate, mayonesa y mostaza.
* 1 limón.

**Receta para hacer Garnachas guatemaltecas**

1. Primero, freír las tortillas en aceite muy caliente hasta que se doren.
2. Después dejarlas sobre una servilleta de papel para evitar el exceso de aceite.
3. Cortar la cebolla, el tomate y el ajo y freír.
4. Cuando lo anterior comience a tomar color, añadirle la carne picada cocida.
5. Cocer un poco para que pierda algo de agua.
6. Entonces, añadirle la sal y un poco de salsa inglesa.
7. Retirar del fuego y dejar enfriar.
8. Sobre cada tortilla untar un poco de mostaza, mayonesa y poner unas tiras de **lechuga cortada en juliana**.
9. Exprimir unas gotas de limón sobre la lechuga y añadir un poco de sal.
10. Finalmente, encima de la lechuga colocar el preparado de carne y añadir sobre ella un poco de salsa de tomate.

