Antojitos, tesoro popular



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Chicharrón

Jitomate: 5 Unidades
Cebollas: 2 Unidades
Aceite Vegetal: 5 cdas.
Sal: A gusto
Chiles serranos verdes: 5 Unidades
Chicharrón seco: 400 g

Chorizo con papa

Papas: 2 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Chorizos: 5 Unidades
Aceite Vegetal: 5 cdas.

Escabeche

Cebolla: 1 Unidad
Orégano: 1 cda.
Sal y Pimienta: A gusto
Chiles en vinagre: 1 Lata
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Ajo: 3 Dientes
Vinagre: A gusto

Masa Tlacoyos

Masa fresca: 600 g
Sal: A gusto
Masa azul: 600 g
Agua tibia: 1 Taza

Pata

Ajo picado: 3 Dientes
Pata de res: 1/2 k
Sal y Pimienta: A gusto
Orégano: 1 cda.
Cebolla picada: Unidad

Requesón

Epazote: 25 Hojas
Requeson: 250 g
Chiles serranos verdes: 6 Unidades

Sopes

Tostadas:

Varios

Jitomate: 1 Unidades
Aguacates: 1 Unidades
Pechuga de pollo: 1 Unidad
Pasta De Frijol: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Masa Tlacoyos

- Tome pequeñas porciones de masa, rocíe con agua.
- Amase con las manos hasta darle forma de rollo.
- Cloque dos círculos de plástico sobre la tortilladora o prensa, luego entre los círculos coloque masa, baje la tapa y prense
- Retire suavemente separando la masa de los círculos de plástico

Chicharrón

- Pele la *cebolla* y pique finamente junto con los jitomates y los chiles.
- En una sartén con aceite vegetal caliente rehogue la *cebolla*, los jitomates y los ajíes, sazone con sal y cocine unos minutos
- Agregue luego el *chicharrón*, mezcle y cocine unos minutos más.

Requesón

- Pique finamente el *epazote* junto con los chiles.
- Coloque en un bowl el *requesón*, los chiles y el *epazote*
- Mezcle bien.

Pata

- En una olla con abundante agua hirviendo y sal cocine la pata de *res* previamente cortada en trozos junto con la *cebolla* y los ajos.
- Sazone con pimienta y *orégano*.
- Retire y desmenuce con las manos.

Escabeche

- Pele la *cebolla* y los ajos, luego pique finamente junto con los chiles.
- Coloque los ingredientes picados en un bowl junto con la pata desmenuzada, el *vinagre* y el aceite, sazone con sal, pimienta y *orégano*
- Deje reposar unos minutos

Chorizo con papa

- Desmenuce los chorizos.
- Corte las papas previamente cocidas en pequeños cuadraditos.
- En una sartén con aceite vegetal cocine los chorizos junto con la *papa*.
- Sazone con sal y pimienta.

Armado

- Para los tlacoyos

- Tome una de las tapas de masa y coloque en el centro el *chicharrón*, enrolle, cierre los extremos y prense en la tortilladora suavemente.
- Repita el procedimiento pero con la masa fresca y rellene con *requesón*.
- Cocine los Tlacoyos en una sartén de ambos lados.
- Sirva en un plato.

- Para los sopes

- Tome una tostada y rellene con la pata.
- Tome otra tostada y unte con pasta de *frijol*, sobre este coloque el *pollo* desmenuzado una *rodaja* de *jitomate* y un gajo de *aguacate*.
- Repita el procedimiento pero rellenando con chorizo con *papa*.

Presentación

- Acompañe los tlacoyos con diferentes salsas y espolvoree con queso rallado.
- Sirva los sopes en un plato y coma en el momento.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/antojitos-tesoro-popular