

Barra de tostadas mexicanas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Crema: 50 Ml.

Cebollas: 2 Unidades **Chorizos**: 2 Unidades

Tortillas de maíz fritas: A gusto Chile chipotle en adobo: 2 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto

Consomé de pollo granulado: 1 cdita.

Ajo: 1 Diente

Epazote picado: 2 cdas. **Rabano Picante**: A gusto

Pasta De Frijol: Cantidad necesaria

Aguacate: 1 Unidad

Mantequilla: 1 cda.

Aceite Neutro: Cantidad necesaria

Chile serrano: 1 Unidad Canela en rama: 1/2 Unidad

Jitomates: 2 Unidades **Champiñones**: 200 g **Caldo De Pollo**: 1 Taza

Pechuga de pollo: 1 Unidad Queso fresco rallado: 150 g

Corazones de lechuga: 3 Unidades Pimienta gorda en grano: 4 Unidades

Jugo de tomate: 1 Taza

Preparación de la Receta

- Pele y corte el ajo en finas rodajas.
- Corte los jitomates en finos gajos.
- Pele y corte una cebolla en pluma y la cebolla restante córtela en brunoise.
- Cocine en caldo la pechuga hasta que este tierna
- Terminada la cocción desmenúcela.
- Filetee los champiñones.
- Pique en brunoise el chile serrano.
- Corte los chorizos frescos en brunoise.
- Corte en fina juliana los corazones de lechuga.
- Corte el rábano en brunoise.
- Pele y corte el aquacate en finos gajos.

Armado

- Prepare una tinga, coloque una cacerola al fuego, incorpore aceite y una vez caliente añada la cebolla en pluma junto con el ajo, mezcle, cuando la cebolla comience a dorarse incorpore dos chiles chipotles, mezcle nuevamente y agregue la pechuga desmenuzada, cocine durante aproximadamente 10 minutos y añada los jitomates, cocine unos minutos mas y agregue el caldo de pollo y el jugo de tomate natural, una vez que rompa hervor sazone con los granos de pimienta gorda, la rama de canela, consomé de pollo y sal, termine la cocción a fuego mínimo durante 10 a 15 minutos aproximadamente.
- En una sartén caliente derrita la mantequilla, incorpore luego la cebolla en brunoise, una vez
 que comience a dorarse agregue el chile serrano y los champiñones, cocine unos minutos y
 antes de retirar del fuego espolvoree con el epazote picado y sazone con sal y pimienta,
 mezcle y retire del fuego.
- En otra sartén caliente cocine los chorizos a fuego lento hasta dorarlos.
- Unte las tortillas de maíz fritas con la pasta de frijol, luego rellene algunas con una porción de la tinga de pollo, lechuga, rábano, queso fresco rallado, crema y gajos de aguacate, proceda del mismo modo con el relleno de chorizo y champiñones.

Presentación

Presente las tostadas mexicanas en una fuente.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/barra-de-tostadas-mexicanas