

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 *aguacate* 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>