Botana mexicana



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Bebida Sugerida

Tequila:

Guacamole

Chile: 1 Cantidad necesaria
Cebolla: 1 Unidad
Tomate: 1 Unidad
Limon: 1 Unidad
Paltas: 2 Unidades
Cilantro: 1 cda.

Quesadillas

Aceite para freir: Cantidad necesaria
Harina de Maíz: 300 g
Mozzarella: 200 g
Agua: Cantidad necesaria

Salsa de Jítomate

Morrón colorado: 1 Unidad
Tomate: 1 Unidad

Salsa de Jítomate Verde

Cebolla: 1 Unidad
Chile: 1 Unidad
Jitomate verde: 1 Unidad
Cilantro: 1 cda.

Tacos de Pollo

Aceite para freir: Cantidad necesaria
Tortillas mexicanas: 1 Paquete
Pechuga de pollo: 1 Unidad

Varios

Lechuga: Cantidad necesaria
Queso Fresco: Cantidad necesaria
Rabanitos: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Quesadillas

- Ralle la *mozzarella*.
- En un bowl mezcle la *harina* con el agua.
- Tome una pequeña porción de masa, acomode entre dos films y aplaste para obtener un disco delgado.
- Rellene con la *mozzarella* y cierre.
- Fría en abundante aceite caliente

Tacos de pollo

- Cocine el *pollo* en caldo y desmenuce.
- Rellene las tortillas enrolle y atraviese con un *palillo*.
- Fría en abundante aceite caliente

Guacamole

- Pele la *palta* y elimine el *carozo*.
- Pele y despepite el *tomate*
- Corte en cubos pequeños.
- Pique finamente el *cilantro*, el *chile* y la *cebolla*.
- Exprima el *limón*.
- En un bowl aplaste con la ayuda de un tenedor la *palta*, mezcle con el resto de los ingredientes.

Salsa de jitomate

- Ase el *tomate*, la *cebolla* y el *ají*.
- Procese

Salsa de jitomate verde

- Procese el *jitomate* con la *cebolla*, el *chile* y *cilantro*.

Presentación

- Sirva los tacos y las quesadillas en una fuente acompañe con las salsas, el queso, el *guacamole*, la *lechuga*
- Decore con flores de rabanitos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/botana-mexicana