Caballo Bayo

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Encurtido de repollo

Jugo de 2 limones:
Tomates pelados, sin semillas y cortados en cubos: 2 Unidades
Repollo blanco pequeño: 1/2 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Cebolla Morada: 1 Unidades

Frijoles refritos

Sal: A gusto
Cebolla: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 1 cda.
Ajo: 2 Dientes
Frijoles negros cocidos: 2 Taza

Guacamole

Paltas: 3 Unidades
Cilantro: 1 cda.
Cebolla Morada: 1 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Tomates pelados, sin semillas y cortados en cubos: 2 Unidades
Aceite De Oliva: 2 cda.

Picante

Sal: 1 Una pizca
Mostaza: 1 cda.
Ají chombo: 1 Unidades
Vinagre: 50 cc

Relleno

Jugo de Limón: 2 cdas.
Pimiento rojo: 1 Unidad
Cebollas: 2 Unidades
Pimiento amarillo: 1 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 1 cda.
Pechugas de pollo cocidas: 2 Unidades
Lomito de cerdo: 1 Unidad

Tortillas

Harina: 2 Tazas
Agua: 1 1/2 Taza
Aceite De Oliva: 1 cda.
Manteca derretida: 4 cdas.
Queso rallado: 3 cdas.
Sal fina: 1 cda.

Preparación de la Receta

Tortillas

- En un bowl mezcle la *harina* junto con el agua, la *manteca* derretida, el queso rallado y la sal.
- Mezcle bien hasta que se una la masa.
- Forme bolitas con la masa y luego aplaste formando tortillas.
- En una sartén con una cucharada de aceite de oliva cocine las tortillas de ambos lados.

Relleno

- Desmenuce la carne de *pollo* y de *cerdo* cocidos.
- Pele y pique la *cebolla*.
- Corte los pimientos en mitades, retire la parte blanca y las semillas y corte en cubos.
- En una sartén con una cucharada de aceite de oliva saltee el *pollo* y en otra el *cerdo*, añada en ambas sartenes la *cebolla*, los pimietnos y la sal.
- Retire y reserve en un plato.

Frijoles refritos

- Ponga los frijoles a remojar en agua durante toda la noche
- En la misma agua cocine hasta que estén tiernos.
- Cuele y reserve.
- Pele y pique la *cebolla*.
- Pele el *ajo* y corte en láminas.
- En una sartén con una cucharada de aceite de oliva rehogue la *cebolla* y los ajos.
- Añada los frijoles, aplaste con la cuchara de madera condimente con sal y deje cocinar.
- Retire y reserve en un plato.

Encurtido de repollo

- Corte el *repollo* en láminas
- Pele y pique la *cebolla* morada
- Exprima los limones.
- Coloque en un bowl los ingredientes y mezcle bien.

- Condimente con sal, pimienta y *jugo* de *limón*.

Guacamole

- Abra la *palta* al medio, retire el *carozo* y corte en cubos
- Pique el *cilantro*.
- Pele y pique la *cebolla*.
- En un bowl coloque la *palta* en cubos , añada la *cebolla*, el tomates en cubos, el *cilantro* picado, el *jugo* de *limón* y el aceite de oliva.
- Mezcle y reserve.

Picante

- Corte en *ají* en mitades, retire las semillas y pique.
- Coloque todos lo ingredientes en un procesador , procese y reserve

Presentación

- Coloque los rellenos sobre las tortillas, los ingredientes en pocillos individuales y sirva.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/caballo-bayo