

Crema de tomate y coco

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Manteca: 50 g

Leche de coco: 1 Taza

Cebolla: 1 Unidad

Laurel: 1 Hoja

Tomates en conserva: 1 Lata

Ajo: 1 cdita.

Sal: A gusto

Caldo De Pollo: 1 Taza

Panceta: 75 g

Azucar: 1 cda.

Crema de maíz picante

Chile: 1 Cantidad necesaria

Aceite De Oliva: 4 cdas.

Maíz: 2 Unidades

Sal: A gusto

Caldo De Pollo: Cantidad necesaria

Varios

Tortillas mexicanas: 2 Unidades

Vegetales salteados

Manteca: 30 g

Hongos Shitake: 100 grs.

Zanahoria: 1/2 Taza

Berenjena: 1 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Calabaza pequeña: 1 Unidad

Zuchini salteado

Hierbas frescas: 1 cda.

Zuchini: 2 Unidades

Aceite De Oliva: 4 cdas.

Preparación de la Receta

- Corte la *tocineta* o *panceta* en cubos pequeños.
- Pele y corte la *cebolla* en cubos muy pequeños.
- Pele y pique el *ajo*.
- En una olla con *manteca* coloque la *tocineta* o *panceta*.
- Agregue la *cebolla* y el *ajo*.
- Cuando se haya derretido toda la grasa de la *tocineta* y la *cebolla* esté transparente, agregue el **tomate** , el caldo de *pollo* y la hoja de *laurel*.
- Cocine a fuego bajo por al menos 1/2 hora.
- Retire, licúe y pase por un *tamiz*, vuelva a colocar en la olla y agregue la leche de coco, sal, azúcar y caldo de *pollo*, en caso de que haya espesado mucho la *sopa*.

Vegetales salteados

- Pele y corte la *zanahoria* en cubos muy pequeños.
- Hidrate los *hongos* shiitake en agua tibia, escurra y corte en tiras finas.
- Corte el *calabacín* o zucchini en cubos pequeños.
- Corte la *berenjena* en cubos muy pequeños.
- En un sartén con *manteca* saltee la *zanahoria*, la *berenjena*, el *calabacín* o zucchini y los *hongos*.
- Condimente con sal y pimienta.

Zucchini salteado

- Corte en láminas el *calabacín* o zucchini.
- En una sartén con aceite de oliva y hierbas frescas coloque las láminas de *calabacín* o zucchini, con sal y pimienta.
- Cocine hasta *dorar* de ambos lados.

Crema picante de maíz

- Desgrane el maíz o *choclo*.
- Corte el *chile* al medio y retire las semillas.
- En un procesador coloque el maíz o *choclo* con el *chile*, aceite de oliva y caldo de *pollo*. Procese hasta lograr una **crema**.
- Coloque en una olla, agregue sal y cocine a fuego lento.

Presentación

- En un plato hondo coloque dentro de un aro de metal los vegetales salteados, cubra con el zucchini salteado, retire el aro de metal y agregue la *crema* picante de maíz y la *crema* de *tomate* y coco.
- Espolvoree con nachos triturados con las manos.

