

Día de picnic en las pirámides mexicanas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Bebida Sugerida

Gaseosa de Uva:

Gorditas mexicanas

Chile: 1 Unidad

Jamón cocido: 300 g

Jitomates: 2 Unidades

Mayonesa: 100 g

Pan Francés: g

Paltas: 2 Unidades

Limon: 1 Unidad

Cebolla Morada: 1 Unidades

Guacamole

Sal: A gusto

Cebolla: 1 Unidad

Cilantro: 2 cdas.

Aceite De Oliva: 30 cc

Paltas: 4 Unidades

Limón sutil: 1 Unidad

Tlayuda

Chorizos: 4 Unidades

Frijol Refrito: 200 g

Tortilla de Trigo: 1 Paquete

Tortillas con crema de frijol

Tortillas mexicanas: 1 Paquete

Paltas: 2 Unidades

Frijol Refrito: 200 g

Queso Fresco: 300 g

Lechuga: 200 g

Chile Chipotle: 100 g

Tortillas con guacamole y pollo

Tortillas mexicanas: 1 Paquete

Jitomates: 2 Unidades

Pechuga de pollo: 1 Unidad

Guacamole: 200 g

Lechuga: 200 g

Varios

Aceto balsámico: Cantidad deseada

Preparación de la Receta

Guacamole

- Pique finamente la *cebolla*.
- Pique groseramente el *cilantro*.
- Exprima el *limón*.
- Pele las paltas, elimine el *carozo* y machaque en un mortero.
- Agregue la *cebolla*, la sal, el *jugo de limón*, el *cilantro* y el aceite de oliva.

Tlayuda

- Pele, deshaga los chorizos y fría en una sartén caliente.
- Deshebre el queso.
- Sobre un comal caliente las tortillas.
- Humecte la tortilla con la grasa.
- Unte con el *frijol* refrito.
- Coloque encima el chorizo refrito.
- Cubra con el queso.

Gorditas mexicanas

- Corte el *jitomate* y la *cebolla* en rodajas.
- Corte los chiles en gajos.
- Exprima el *limón*.
- Pele las paltas, elimine el *carozo* y corte en gajos.
- Abra los panes, unte con *mayonesa* agregue *palta*, *jitomate*.
- Rocíe con *jugo de limón*, agregue la *cebolla*, el *jamón* y el *chile*.
- Cierre con la otra tapa de pan.

Tortillas con crema de frijol, queso, palta y chile chipotle

- Pele la *palta* elimine el *carozo* y corte en gajos.

- Abra el *chile* y elimine las semillas.
- Muela el queso.
- Corte la *lechuga* en juliana
- Unte las tortillas con *frijol* refrito.
- Disponga encima una *rodaja* de *palta*, el queso, la *lechuga* y el *chile*

Tortillas con guacamole y pollo

- Corte la *lechuga* en juliana.
- Corte los jitomates en rodajas.
- Cocine las pechugas en el horno y deshíle la carne.
- Unte las tortillas con *guacamole*.
- Cubra con el *pollo*, la *lechuga* y el *tomate*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/dia-de-picnic-en-las-piramides-mexicanas>