

# Día de picnic en las pirámides mexicanas

Tiempo de preparación: 30 Min



Paltas: 2 Unidades

Cebolla Morada: 1 Unidades

Tortilla de Trigo: 1 Paquete

Limon: 1 Unidad

## Ingredientes

### **Bebida Sugerida**

Gaseosa de Uva:

#### **Gorditas mexicanas**

Chile: 1 Unidad

Jamón cocido: 300 g Jitomates: 2 Unidades

**Mayonesa**: 100 g **Pan Francés**: g

#### Guacamole

Sal: A gusto

Cebolla: 1 UnidadPaltas: 4 UnidadesCilantro: 2 cdas.Limón sutil: 1 Unidad

Aceite De Oliva: 30 cc

#### Tlayuda

**Chorizos**: 4 Unidades **Frijol Refrito**: 200 g

# Tortillas con crema de frijol

Tortillas mexicanas: 1 Paquete Queso Fresco: 300 g

Paltas: 2 Unidades Lechuga: 200 g

Frijol Refrito: 200 g Chile Chipotle: 100 g

## Tortillas con guacamole y pollo

Tortillas mexicanas: 1 Paquete Guacamole: 200 g

Jitomates: 2 Unidades Lechuga: 200 g

Pechuga de pollo: 1 Unidad

#### **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 deshilache 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