Mixiote de Hongos



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Hongos confitados

Portobello: 3 Unidades
Jugo de Naranja: 250 miliitros
Pimienta gorda: 1 Pizca
Rabo de cebolla: 1 unidad
Seta: 1 unidad
Tomillo: 2 Ramas
Manteca de coco: 500 Gramos
Romero: 2 Ramas
Refresco de cola: 350 miliitros
Shitake: 8 Unidades

Mixiote

Hilo de cañamo: c/n
Hoja para mixiote: 4 Unidades

Relleno

Cebolla cambray: 6 Unidades
Cebolla: 1/4 unidad
Chile poblano: 2 Unidades
Sal: c/n
Cabuche: 1 Taza
Espinaca: 1 Taza
Nopal baby: 6 Unidades

Salsa roja

Chile Guajillo: 4 Unidades
Cebolla: 1 unidad
Jitomate guaje: 2 Unidades
Diente de ajo: 1 unidad

Salsa verde borracha

Cebolla: 1/4 Unidad
Chile puya: 4 Unidades
Cilantro: c/n

Diente de ajo: 1 unidad
Sal: c/n
Aguacate: 1 Unidad
Pulque blanco: 100 miliitros
Tomatillo: 8 Unidades

Preparación de la Receta

Hongos confitados

- Separar y cortar los **hongos** en tiras.
- En un tazón mezclar los *hongos*, rabo de *cebolla* picado, *romero*, pimienta gorda, las hierbas aromáticas, los *hongos*, pimienta gorda y rabo de *cebolla* cambray.
- En una budinera fundir la *manteca* de coco, añadir la mezcla anterior de *hongos* con hierbas, agregar el *jugo* de *naranja* y refresco de cola, dejar confitar por 90 minutos a fuego bajo y reservar
- **Salsa roja**
- Hidratar el *chile* guajillo y reservar
- Licuar todos los ingredientes y en una sartén sofreír la salsa a reducir.

Relleno

- Cortar los nopales en tiras, filetear la *cebolla* , cortar en tiras el *chile* poblano espinacas y una *cebolla* de cambray con rabo, reserva.
- En una sartén con aceite *saltear* la mezcla anterior junto con el cabuche, *sazonar*

Salsa verde borracha

- Licuar el tomatillo, *chile* puya, *cebolla*, *ajo*, y pulque natural, *sazonar* con sal.
- Añadir el *aguacate* en cubo y *cilantro* rebanado, reservar.

Mixiote

Para armar los mixiotes

- Colocar la hoja de mixiote, poner la mezcla de vegetales, *hongos*, salsa y doblar la hoja en forma de envoltura, cerrar con ayuda de hilo cáñamo y llevar a cocción al vapor por 30 minutos aproximadamente.
- Servir los mixiotes acompañados de tortillas a mano y salsa verde borracha.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/mixiote-de-hongos