

# Mixiote de Hongos

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Hongos confitados

**Portobello:** 3 Unidades

**Jugo de Naranja:** 250 mililitros

**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 mililitros

**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

**Cabucho:** 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 mililitros

**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>