Mixiote Vegetariano



Ingredientes

Para el relleno:

Zanahoria: 80 g
Setas: 250 g
Champiñones: 250 g
Papa: 80 g
Nopales: 40 g
Hoja de plátano: 1 Unidad
Calabaza: 80 g
Vinagre:

Para la salsa:

Aceite:
Jitomate:
Pimienta:
Chiles Anchos: 5 Unidades
Ajo:
Orégano:
Sal:

Preparación de la Receta

Para la salsa

- Retiramos las semillas de 5 chiles anchos y asamos en una sartén junto con los jitomates y el *ajo*.
- Tatemamos los ingredientes y los llevamos a la licuadora
- Molemos con un poco de agua.
- Sofreímos la salsa con un poco de aceite y esperamos a que cambie de coloración
- Sazonamos con *orégano*, sal y pimienta.

Para el relleno

- Cortamos en cubos 250 gr de setas, 40 gr de nopales, 80 gr de *zanahoria*, 80 gr de *calabaza* , 250 gr de champiñones y 80 gr de *papa*
- Reservamos.
- Quemamos la hoja de *plátano* a fuego directo, para que esté flexible.
- Luego, agregamos *vinagre* a la salsa ya cocida y hervimos durante unos minutos más.
- Colocamos todos los vegetales en el centro de la hoja, salpimentamos y bañamos con la salsa.
- Amarramos los mixiotes con hilo y cocinamos en vaporera durante 20 minutos.
- Servimos

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