Molletes - Sándwich de ensalada de betabel y xoconostle - Sándwich de calamares

Ingredientes

Molletes

Jitomate: 2 Unidades
Cebolla: 1 Unidad
Frijoles refritos: 1/2 Taza
Rábanos: 4 Unidades
Queso Manchego: 4 Rebanadas
Aceite Vegetal: 100 Ml.
Cebolla cambray: 2 Unidades
Huevos: 4 Unidades
Chile picado: 1 Unidad
Machaca: 200 grs.
Ajo: 1 Unidad

Sándwich de calamares

Aros de calamar:
Harina: 300 grs.
Pimiento verde: 1 Unidad
Cerveza: 200 cc
Cebolla Morada: 1 Unidad
Aceite Vegetal: 1 L
Huevos: 3 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Mayonesa de chipotle:
Pimiento amarillo: 1 Unidad
Pimiento rojo: 1 Unidad

Sándwich de ensalada de betabel y xoconostle

Miel: 100 ml
Xoconostle: 3 Unidades
Aceite De Oliva: 100 Ml.
Vinagre de Arroz: 50 cc
Anís: 1/2 cda
Manzana verde: 1 Unidad
Pavo deshebrado: 1 Taza
Betabel cocida: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Para los molletes

- Cocinar en una sartén con aceite *cebolla*, *ajo*, *jitomate* y *chile* picados.
- Agregar la machaca y seguir guisando
- Verter los huevos batidos y dejar cocinar
- Picar finamente la *cebolla* cambray completa, rábanos, *chile* serrano, y los chiles picados.

Montaje

- Cortar los mini bolillos por mitad
- Untar frijoles bayos refritos y colocar una rebana de queso
- Asar del lado del queso sobre la sartén hasta que tenga una costra obscura
- Retirar de la sartén y colocar un poco de machaca con *huevo*.
- Acompañarlos con la salsa de rábanos

Para el sándwich de ensalada de betabel y xoconostle

- Picar la verdura en pequeños bastones y reservar
- Mezclar el xoconostle picado con miel, anís y *vinagre* de *arroz*.
- Integrar el aceite de olivo a manera de hilo
- Incorporar a la ensalada y el *pavo* deshebrado

Montaje

- Cortar 2 rebanadas de pan de caja de *amaranto* y rellenar con la ensalada.

Para el sándwich de calamares

- Batir el *huevo* con sal y pimienta
- Incorporar la *harina* y dar consistencia con la cerveza
- Agregar los aros de *calamar* a la *harina* y luego en el capeado
- Freír en abundante aceite caliente y reservar
- Filetear los pimientos asados y pelados
- *Saltear cebolla* morada fileteada en aceite caliente y agregar los pimientos sudados
- Salpimentar y reservar

Montaje

- Cortar por mitad un panini y untar con *mayonesa* de *chipotle*
- Disponer los pimientos y los aros de *calamar*

Consulta la receta original en

https://elgourmet.com/recetas/molletes-sandwich-de-ensalada-de-betabel-y-xoconostle-sandwich-de-calamares