

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 rebanada de queso
- Asar del lado del queso sobre la sartén hasta que tenga una costra oscura
- 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*

