Quesadilla y taco de chicharrón



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aire de tortilla

Harina de Maíz: 125 grs.
Lecitina de soja: 1 cda.
Tortillas horneadas: 5 Unidades

Gelatina de epazote

Gelatina: 4 cdita. de te
Epazote: Cantidad necesaria
Brotes de epazote: 250 g

Polvo de chicharrón

Chicharrón seco: 100 g

Polvo de tortilla

Tortillas horneadas: 5 Unidades

Puré de aguacate

Jugo de Limón: 1 cda.
Aceite De Oliva: A gusto
Sal: A gusto
Aguacate: 1 Unidad

Queso Oaxaca

Queso Oaxaca: 250 g

Salsa mejicana

Chile serrano: 75 g
Cilantro: 100 Cantidad necesaria
Gelatina: 5 cdita. de te
Cebolla blanca: 75 grs.
Jitomates: 2 k

Preparación de la Receta

Salsa mejicana

- Hidrate las hojas de *gelatina* en agua.
- Corte los jitomates en cuartos, lícuelos y luego tamice
- Vuelque en una olla y lleve a fuego medio, una vez que rompa hervor incorpore la *gelatina* previamente escurrida y mezcle con una cuchara hasta disolverla por completo, retire del fuego y deje reposar unos minutos, vierta dentro de un recipiente y deje reposar en la heladera hasta que la *gelatina* cuaje, durante aproximadamente 4 horas.
- Corte el *chile* serrano en finas rodajas.
- Pele y corte la *cebolla* en *brunoise*.
- Corte el *cilantro* en chiffonade.

Polvo de chicharrón

- Procese el **chicharrón** hasta conseguir que se transforme en polvo, luego tamice.

Aire de tortilla

- En una sartén de teflón tueste a fuego medio la *harina* de maíz solo unos minutos cuidando que no se queme, retire del fuego y reserve.
- Coloque las tortillas previamente cocidas en el vaso de la licuadora, incorpore una taza de agua y la *harina* de maíz tostada, licue y agregue la lecitina de soja, siga licuando hasta con seguir una textura lisa y homogénea, luego tamice
- Al momento de emplatar trabaje el la preparación con un mixer para incorporar aire.

Polvo de tortilla

- Coloque en el vaso de la licuadora las tortillas cocidas previamente rotas con las manos y licue hasta transformarlas en polvo.

Gelatina de epazote

- En una olla con agua hirviendo blanquee las hojas de *epazote* unos segundos, luego lícuelas con agua, vierta en una olla y añada la *gelatina* previamente hidratada en agua, mezcle y una vez que se disuelva por completo retire del fuego y deje entibiar
- Vuelque la preparación en un recipiente y deje enfriar en la heladera hasta que cuaje.

Puré de aguacate

- Pele el *aguacate* y córtelo en trozos, luego colóquelo en un recipiente y agregue aceite de oliva, sal y *jugo* de *limón*, procese con un mixer y tamice.

Armado

- Transcurrido el tiempo de reposo de la *gelatina* córtela en pequeños cubos, coloque en un bowl y agregue las rodajas de *chile* serrano, la *cebolla* y el *cilantro*, mezcle y reserve.
- Corte la *gelatina* de *epazote* en pequeños cubitos.
- Deshilache el queso oaxaca.

Presentación

- En un vaso de vidrio coloque dos cucharadas de polvo de tortilla, luego acomode sobre este hilos de queso oaxaca, incorpore 5 cubitos de *gelatina* de *epazote* y brotes de *epazote*
- En otro vaso coloque como base dos cucharadas de polvo de *chicharrón*, luego una cucharada de puré de *aguacate*, salsa mexicana y por ultimo decore los vasos cubriendo la superficie con aire de tortilla y brotes de *epazote*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/quesadilla-y-taco-de-chicharron