Taco de Chapulines Con Costra De Quesillo



Ingredientes

Chapulines

Chapulines: 100 g
Cebolla blanca picada: 2 Cucharada
Ajo picado: 1 Cucharada
Jugo de Limón: ½ Unidad

Para Acompañar:

Quesillo: 100 g
Guacamole: 1 Taza
Salsa De Chile Morita: 1/2 Taza

Para La Ensaladita De Hojas Verdes:

Aceite De Oliva: c/n
Hojas verdes: Arúgula, Tepiche, albahaca y chepil.:
Sal: a gusto
Jugo de Limón: c/n

Para La Tortilla

Masa De Maíz: 100 g

Preparación de la Receta

Chapulines

- Sofreir en aceite caliente *cebolla* y *ajo* picados, integra los chapulines y el *jugo* de *limón*
- *Sazonar*.

Tortilla

- Formar con ayuda de una prensa de tortilla y 2 plásticos las 2 tortillas para los tacos.
- Cocinar por ambos lados sobre un comal caliente
- Reservar.

Ensalada

- *Sazonar* la mezcla de hojas verdes con *jugo* de *limón*, sal y aceite de olivo

Armado

- Disponer en el comal caliente las tortillas, el quesillo y dar vuelta hasta fundir.
- Dar vuelta y disponer los chapulines salteados.
- Decorar con el *guacamole*, ensaladita de hojas frescas y salsa de *chile* morita.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/taco-de-chapulines-con-costra-de-quesillo