

Taco de portobello con adobo de tres chiles

Tiempo de preparación: 4 Min



Ingredientes

Hongo portobello: 5 Piezas
Tortillas De Maíz: 2 Piezas

Cebolla: 1/2 Pieza
Aceite de oliva:

para el adobo

Chile Guajillo: 1 Pieza
Chile ancho: 1 Pieza
Diente de ajo: 1
Sal y Pimienta:

Chile pasilla: 1 Pieza
Jitomate saladet: 3 Piezas
Vinagre Blanco: 1 Cucharada

para la guarnición

Verdolagas: 1 Taza
Cebolla de cambray: 1
Aguacate: 1 Rebanada

Limón verde: 1
Sal y Pimienta:

Preparación de la Receta

- Limpiar los chiles de semillas y tallos, e hidratar con agua
- *Tatemar* los jitomates y los ajos con piel.
- Retirar el tallo de los portobellos, añadir sal y aceite de oliva, y cocinar en una sartén caliente por ambos lados hasta que estén tiernos
- Retirar del fuego y cortar en tiras de 1 cm
- Reservar.

Para la salsa

- Licuar los jitomates, los ajos pelados ya tatemados y los chiles ya hidratados
- Si es necesario incorporar un poco del líquido donde se hidrataron los chiles

- Colar la salsa en una olla, calentar y agregar el *vinagre* y la sal.
- *Saltear* la *cebolla* en una sartén con un poco de aceite hasta que esté transparente.
- Integrar las tiras de portobello y la salsa licuada, mezclar para que los sabores se integren.
- En un bowl mezclar las verdolagas con la *cebolla* de cambray, el *jugo* de *limón* y sal.
- Calentar las tortillas y armar los tacos colocando la mezcla con portobello, unas láminas de *aguacate* y terminar con la ensalada de verdolagas frescas, por encima.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/taco-de-portobello-con-adobo-de-tres-chiles>