

Tacos y Nachos Raw

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Acompañamiento

Brotos de quinoa: c/n

Mayonesa de chile: c/n

Tortillas: c/n

Chía: c/n

Pepinillos: c/n

Nachos

Ajo: 5 grs

Cebolla: 25 grs

Harina de girasol: 250 grs

Orégano: c/n

Pimentón Ahumado: 10 grs.

Tomates secos hidratados: 100 grs

Agua: 250 cc

Levadura nutricional: 8 grs

Perejil: c/n

Sal Marina: c/n

Relleno de tacos

Cebolla de verdeo: 10 grs

Cebolla Morada: 20 grs

Chile: 1 unidad

Hinojo: 10 grs

Mango: 1/2 unidad

Morrón Verde: 30 grs

Portobellos: 10 grs

Repollo blanco: 10 grs

Aceite De Oliva: c/n

Zanahoria: 30 grs

Champiñones: 10 grs

Guacamole: 30 grs

Jugo de Limón: c/n

Morrón Rojo: 30 grs

Pepino: 20 grs

Repollo morado: 10 grs

Sal Marina: c/n

Tomates cherry: c/n

Salsa de mole

Almendras remojadas: 100 grs

Cacao en Polvo: 25 grs

Castañas de caju remojadas: 100 grs

Chile: 1 unidad

Ajo: 1 Diente

Miel orgánica: c/n

Pasta de Cacao amargo: 50 grs

Semillas de sésamo: 25 grs

Canela: c/n

Cebolla: 150 grs

Clavo De Olor: c/n

Leche de almendras: c/n

Pasas de uva hidratadas: 200 grs

Pimienta de Cayena: c/n

Tomates secos hidratados: 200 grs

Preparación de la Receta

Nachos

- Licuar tomates secos hidratados, *cebolla*, *ajo*, *perejil*, *levadura* nutricional, *pimentón* ahumado, *orégano* seco, sal marina y agua.
- Llevar la preparación a un bol e ir agregando *harina* de girasol tamizada de a poco hasta tener una textura cremosa.
- Sobre una placa de silicona estirar la mezcla de manera pareja (3mm), marcar con espátula dándole forma a los nachos y llevar a horno deshidratador a 50 °C hasta secar la masa y que esté crocante.

Mole

- Licuar tomates secos hidratados, pasa de uva hidratadas, castañas de *cajú* remojadas, almendras remojadas, *cebolla* picada, semillas de *sésamo*, *ajo*, *chile*, pasta de cacao amargo, cacao en polvo, pimienta de *cayena*, clavo de olor, canela, miel y leche de almendras.

Relleno

- Mezclar en un bol morrones en juliana, *zanahoria* en láminas, pepino en láminas, *cebolla* morada en juliana, *cebolla* de verdeo picada, champignones y portobelos fileteados, repollos en juliana e hinojos en juliana.
- *Condimentar* con *jugo* de *limón*, sal marina y aceite de oliva.

Armado

- Colocar sobre cada tortilla de masa deshidratada una base de *guacamole* y agregar por encima una porción de relleno.
- Cerrar dándole forma al taco y sostener con un *palillo*.
- Terminar con *chile* en rodajas, mango en láminas, tomates cherries en cuartos y láminas de *remolacha*.

- Servir con semillas de *chia*, láminas de pepinillos, brotes de *quinoa* y *mayonesa de chile* por encima.
- Acompañar con el mole y nachos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tacos-y-nachos-raw>