Tacos y Nachos Raw



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Acompañamiento

Brotes de quinoa: c/n
Chía: c/n
Mayonesa de chile: c/n
Pepinillos: c/n
Tortillas: c/n

Nachos

Ajo: 5 grs
Cebolla: 25 grs
Agua: 250 cc
Harina de girasol: 250 grs
Levadura nutricional: 8 grs
Orégano: c/n
Perejil: c/n
Pimentòn Ahumado: 10 grs.
Sal Marina: c/n
Tomates secos hidratados: 100 grs

Relleno de tacos

Cebolla de verdeo: 10 grs
Cebolla Morada: 20 grs
Champiñones: 10 grs
Chile: 1 unidad
Guacamole: 30 grs
Hinojo: 10 grs
Jugo de Limón: c/n
Mango: 1/2 unidad
Morrón Rojo: 30 grs
Morrón Verde: 30 grs
Pepino: 20 grs
Portobellos: 10 grs
Repollo morado: 10 grs
Repollo blanco: 10 grs
Sal Marina: c/n
Aceite De Oliva: c/n
Tomates cherry: c/n
Zanahoria: 30 grs

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 hidratadados, 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 basede *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