Torre de fideo seco con puré rustico de aguacate



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Jitomate guaje: 2 Unidad
Cilantro Picado: 1 cda.
Cebolla: 1/2 Unidad
Clavo De Olor: 2 Unidades
Ajo: 2 Dientes
Vinagre Blanco: 1 cda.
Aceite De Maíz: Cantidad necesaria
QUeso Cotija: 50 g
Aguacates: 2 Unidades
Poro: 1 Unidad
Cebollas: 2 Unidades
Chile Guajillo: 5 Unidades
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Huesos de pollo: Cantidad necesaria
Pasta seca: 300 g
Crema acida: 50 cc

Pesto de cilantro

Aceite De Maíz: 1/2 Taza
Cilantro: 1 Taza
Aceite De Oliva: 1/2 Taza

Preparación de la Receta

- En una *cacerola* con abundante agua fría coloque los huesos de *pollo* el *poro*, una *cebolla* previamente pelada y cortada en cuartos y los clavos de olor, tape la *cacerola* y cocine a fuego máximo, una vez que rompa hervor lleve el fuego a mínimo y cocine durante 25 minutos mas
- Espume cada vez que se forme espuma en la superficie del fondo de ave
- Sazone con sal y pimienta y cuele.
- Pele la *cebolla* restante y córtela en trozos.
- Corte la media *cebolla* en *brunoise*.
- Pele los dientes de *ajo*.
- Corte los jitomates al medio.
- Quite el pedúnculo y las semillas de los chiles guajillos.

- Con un cuchillo filoso abra los aguates al medio, quite el *carozo* y luego pélelos.

Pesto de cilantro

- En el vaso de la licuadora coloque las hojas de *cilantro* fresco, aceite de oliva y de maíz, licue.

Armado

- En una *plancha* bien caliente dore los chiles guajillos de ambos lados, luego retírelos y reserve.
- En la misma *plancha* con una pizca de aceite de oliva dore los trozos de *cebolla*, los dientes de *ajo* y los jitomates de ambos lados.
- En una sartén caliente con aceite de maíz saltee los fideos secos a fuego mínimo hasta dorarlos levemente.
- En el vaso de la licuadora coloque los jitomates, fondo de *pollo*, los chiles guajillo, la *cebolla* y los ajos asados, licue
- Vierta la salsa obtenida sobre los fideos dorados, sazone con sal y pimienta, siga cocinando a fuego mínimo.
- Coloque en un bowl la pulpa de los aguacates, agregue la *cebolla* en *brunoise*, sazone con sal y pimienta, *vinagre* blanco y espolvoree con *cilantro* picado, mezcle y reserve.
- Con la ayuda de una mandolina corte el queso Cotija.

Presentación

- Coloque un aro sobre el plato de presentación y rellene solo la base con la pasta, presione, luego coloque una parte del puré de **aguacate**, presione con el revés de una cuchara, cubra con láminas de queso Cotija, nuevamente la pasta, una capa de puré de **aguacate** y termine con queso Cotija, quite el aro y decore con *crema* acida.
- Decore el plato con el pesto de *cilantro*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/torre-de-fideo-seco-con-pure-rustico-de-aguacate