Tostada De Chile Ajo

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Adobo De Guajillo

Orégano: 1 Pizca
Chile Guajillo: 4 unidad
Vinagre De Pin~a: 1/2 Pisca
Cebolla blanca: 1/2 unidad
Sal: c/n
Ajo: 2 Unidades

Tostadas

Adobo De Guajillo: 1/2 Taza
Queso Fresco: c/n
Hierbas comestibles: c/n
Tostada De Maíz: 1 unidad

Verduras

Ejote: 20 g
Chicharos: 1 Taza
Papa: 2 Unidades
Zanahoria: 2 Unidades

Vinagre de piña

Agua: 2 Litros
Piloncillo: 150 Gramos
Piña: 1 unidad

Preparación de la Receta

vinagre de piña

- *Pelar* la *piña* y usar solo las cáscaras.

- Colocar una *cacerola* el agua, *piloncillo* previamente rallado y las cáscaras de *piña*, tapar y *hervir* de 20 a 25 minutos.
- Se deja enfriar y fermentar 5 días en el refrigerador.

Adobo de guajillo

- Remojar los chiles guajillos, sin semillas ni rabo, en agua caliente a suavizar, retirar y licuar con el resto de los ingredientes, hasta lograr una pasta fina.
- Sofreír la mezcla colada en una *cacerola* con aceite.
- *Sazonar* con sal y reservar.

verduras

- Cortar las verduras en cubos cocinar en agua hirviendo con sal y detener cocción en tazón con agua fría
- Escurrir y reservar.

Tostadas

- En una *cacerola* con aceite freír la tostada.
- Mezclar las verduras con el adobo en un tazón y posteriormente montar sobre la tostada, decorar con hojas verdes y queso.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tostada-de-chile-ajo