

Tostada De Chile Ajo

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Adobo De Guajillo

Orégano: 1 Pizca

Chile Guajillo: 4 unidad

Vinagre De Piña: 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>