

Tostada de hongos en escabeche con dip de frijol pinto

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

para el dip

Frijoles pintos cocidos: 1 1/2 Taza

Aceite de oliva: 1/3 Taza

Cilantro Picado: 2 Cucharadas

Jugo de Limón: 1 Cucharada

Sal: A gusto

Ajo rostizado: 2 Dientes

Perejil picado: 2 Cucharadas

Tahini: 1 Cucharada

Chipotle: 1 Cucharada

para el escabeche de hongos

Setas: 200 gr

Shiitake: 200 gr

Aceite de Aguacate: 2 Cucharadas

Dientes de ajo: 2

Orégano: 3 Ramas

Pimienta entera: 5 Piezas

Pimiento rojo escalfado: 1 Pieza

Vinagre: 200 MI

Cremini: 200 gr

Cebolla Morada: 1/2 Pieza

Tomillo: 3 Ramas

Chile de árbol seco: 3 Piezas

Sal: 1 Cucharadita

Aceite de oliva: 1/2 Taza

Agua: 200 MI

para montar

Tostadas de maíz:

Cilantro Criollo:

Preparación de la Receta

Para los hongos

- Cortar la *cebolla* en medialuna, los **hongos** en láminas y las setas.
- Calentar una sartén gruesa e incorporar el aceite de *pepita* de uva, las cebollas, el *ajo* entero y los *hongos* junto con la pimienta entera, el *tomillo*, el *orégano* y sal.
- Añadir el *pimiento* a la mezcla anterior y *saltear* los ingredientes
- Incorporar el *vinagre* y el agua, cocinar durante unos minutos y apagar el fuego y dejar enfriar.

Para el dip

- Colocar en una licuadora frijoles, sal, *ajo* rostizado, tahini, *jugo de limón*, *chipotle*, *perejil*, *cilantro* y aceite de oliva.
- Licuar hasta obtener una mezcla cremosa.
- Armar las tostadas colocando una base del dip de **frijol**, el escabeche de *hongos* escurridos y decorar con el *cilantro*.

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/tostada-de-hongos-en-escabeche-con-dip-de-frijol-pinto>