

Tostada Insectos

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Chicatanas

Mayonesa: 2 Cucharada

Polvo De Chicatanas: c/n

Guacamole

Aguacate: 1 unidad

Cilantro: 3 Ramas

Cebolla: 1/4 unidad

Sal: c/n

Insectos

Chapulines: 25 g

Cebolla: 1/4 unidad

Chicatanas: 25 g

Ajo: 1 Dientes

Gusanos de maguey: 10 g

Jugo de Limón: 1/2

Tostadas

Cebollita De Cambray: 1 unidad

Cebollita De Cambray: 1 unidad

Cilantro Criollo: c/n

Guacamole: c/n

Hojas de arúgula: c/n

Hojas De Tepiche: c/n

Mayonesa De Chiles Secos: c/n

Mayonesa De Chicatana: c/n

Polvo De Chiles Secos: c/n

Rabanito: 1 unidad

Tostada De Maíz Nativo: 1

Preparación de la Receta

- Colocar en un tazón el *aguacate* en trozos y sal, machacar un poco.
- Añadir *cebolla* y *cilantro* picados revolver hasta que se integren perfectamente
- Sazonar con sal al gusto.
- Reservar

Insectos

- Calentar una sartén y sofreír la *cebolla* y *ajo* picados finamente hasta que se transparenten
- Agregar chichatanas, chapulines y gusanos de maguey, bajar el fuego añadir las gotas de medio *limón* y apagar.
- Freír los insectos hasta que estén crujientes en una sartén profunda con aceite caliente, con la ayuda de un colador
- Retirar del fuego y dejar en papel absorbente
- Reservar.

Chicatanas

- Mezclar todos los ingredientes

Tostadas

- Cortar el rabanito en láminas finas, cortar una *cebolla* de cambray en aros finos.
- Reservar.
- Untar la tostada con el *guacamole* y distribuir los insectos a lo ancho de la tostada, decorar con el *cilantro*, tepiche, aros de *cebolla*, láminas de rabanito y pequeñas porciones de *mayonesa*.
- Sazonar con polvo de chiles.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tostada-insectos>