Tostada Insectos



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Chicatanas

Mayonesa: 2 Cucharada
Polvo De Chicatanas: c/n

Guacamole

Aguacate: 1 unidad
Cebolla: 1/4 unidad
Cilantro: 3 Ramas
Sal: c/n

Insectos

Chapulines: 25 g
Chicatanas: 25 g
Gusanos de maguey: 10 g
Cebolla: 1/4 unidad
Ajo: 1 Dientes
Jugo de Limón: 1/2

Tostadas

Cebollita De Cambray: 1 unidad
Cilantro Criollo: c/n
Hojas de arúgula: c/n
Mayonesa De Chiles Secos: c/n
Polvo De Chiles Secos: c/n
Tostada De Maíz Nativo: 1
Cebollita De Cambray: 1 unidad
Guacamole: c/n
Hojas De Tepiche: c/n
Mayonesa De Chicatana: c/n
Rabanito: 1 unidad

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 sarte´n y sofreír la *cebolla* y *ajo* picados finamente hasta que se transparenten
- Agregar chicatanas, 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