elGourmet

Tostada mexicana

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Tortillas mexicanas: 6 Unidades
Entraña: 300 g
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Guacamole: 1 Taza

Vinagreta

Vinagre de vino: 1 cda.
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Chile chipotle ahumado: 2 cdita.
Hojas verdes:
Sal y Pimienta: A gusto

Preparación de la Receta

- Condimente la entraña con sal y unte con aceite de oliva.
- En una sartén caliente con aceite de oliva selle la entraña de ambos lados.
- Realice una pasta con el *guacamole*.

Vinagreta

- Mezcle en un recipiente el aceite de oliva junto con la sal, la pimienta, el *chile chipotle* y el *vinagre*, bata hasta emulsionar.
- Corte las hojas verdes y condimente con la vinagreta.

Armado

- Corte la entraña en finas tiras.
- Unte las tortillas mexicanas con abundante *guacamole*, encima coloque tiras de la entraña y por ultimo la vinagreta con las hojas verdes.

Presentación

- Sirva una tortilla en un plato y acompañe con un Cabernet sauvignon reserva.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tostada-mexicana