

# Tostadas con ensalada de huitlacoche y Manchamanteles con chuletas ahumadas



Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

### Ensalada de huitlacoche

**Huitlacoche fresco:** 1 Unidades

**Cilantro Picado:** 1 cda.

**Cebolla:** 1 Unidad

**Vinagre:** A gusto

**Tostadas:** Cantidad necesaria

**Tomates uva:** 100 g

**Shitakes:** 50 grs.

**Sal:** A gusto

**Aceite Neutro:** Cantidad necesaria

**Queso guajaca:** 100 g

**Chile jalapeño:** 1/4 Unidad

**Aguacate:** 1 Unidad

### Manchamanteles con chuletas ahumada

**Semillas de ajonjolí (sésamo):** 1 cda.

**Cebolla:** 1 Unidad

**Piña:** 1/2 Unidad

**Chuletas de cerdo ahumadas:** 4 Unidades

**Clavo De Olor:** 1 Unidad

**Pimienta:** A gusto

**Aceite:** Cantidad necesaria

**Almendras:** 50 grs.

**Pera:** 1 Unidad

**Caldo De Pollo:** 1 Taza

**Melon:** 1 Unidad

**Semillas De Calabaza:** 2 cdas.

**Manzana roja:** 1 Unidad

**Pasas de Uva:** 50 grs.

## Preparación de la Receta

### Ensalada de huitlacoche

- Pele y corte a *cebolla* en pluma.
- Desgrane el **huitlacoche**.
- Quite el pie de los shitakes, luego córtelos en láminas.
- Corte los tomates uva por la mitad.
- Deshilache el queso guajaca.
- Pele el *aguacate* y corte la pulpa en gajos.
- Corte el *chile* en rodajas.

## Manchamanteles con chuletas ahumadas

- En una sartén caliente tueste las semillas de *ajonjolí*, las pepitas de *calabaza* y las almendras, incorpore una cucharada de aceite y tueste unos minutos a fuego mínimo, luego píquelas.
- Pele la *manzana*, la pera y la *piña* y corte en pequeños cubos.
- Pele la *cebolla* y córtela en *brunoise*.
- Pele el melón y córtelo en gajos.
- Corte las chuletas en cubos.

## Armado

### - Para el armado de la ensalada

- En una sartén caliente con aceite saltee la *cebolla*, una vez transparente incorpore el *huitlacoche*, sazone con sal y cocine a fuego lento.
- En un bowl coloque los shitakes junto con los tomates uva, el queso, el *aguacate*, espolvoree con *cilantro* picado y las rodajas de chiles, sazone con *vinagre* y aceite, mezcle y por ultimo incorpore la *cebolla* con *huitlacoche* salteados, mezcle nuevamente
- Sirva la ensalada sobre las tostadas.

### - Para el armado de el manchamanteles

- En una cazuela caliente con aceite saltee la *cebolla*, una vez transparente incorpore la *piña* junto con la pera y la *manzana*, agregue las pasas de uva y el caldo de *pollo* caliente, sazone con pimienta y clavo de olor y agregue las semillas y almendras anteriormente tostadas, cocine a fuego medio hasta que el liquido de consuma.
- En una sartén caliente con aceite selle los cubos de las chuletas de *cerdo* ahumadas a fuego máximo solo unos minutos, luego incorpore el salteado de *cebolla* con frutas y saltee unos minutos mas y retire del fuego.

## Presentación

- Sirva las tostadas con ensalada sobre una fuente.
- Sirva en platos una porción de manchamanteles con chuletas ahumadas y acompañe con una porción de melón.

