

Tostadas de tinga

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Cebolla en juliana: 2 Unidad

Adobo de Chipotle: 3 cda.

Hierbas de Olor: 10 g

Sal: Cantidad necesaria

Jitomates: 1 k

Chile Chipotle: 1 Unidad

Cilantro Picado: 1 Manojito pequeño

Tomillo fresco: 1 Ramitos pequeños

Laurel: 2 Hojas

Aceite De Oliva: 20 ML.

Ajo: 1 Diente

Pechuga de pollo: 1 k

Cebolla: 1/2 k

Montaje Final

Chiles en escabeche: 250 g

Crema: 100 ML.

Cebolla Morada: 40 g

Aguacate: 1 Unidad

Lechuga picada: 4 Hojas

Frijoles: 150 g

Pata de res

Zanahorias en vinagre picadas: 300 g

Vinagre Blanco: 60 ML.

Aceite De Oliva: 50 ML.

Sal de grano: 10 g

Cebolla Morada: 50 g

Agua: 50 ML.

Orégano: 10 g

Salsa Verde

Chile serrano: 30 g

Cebolla: 1/2 Unidad

Tomatillos: 400 g

Sal: Cantidad necesaria

Tinga

Tomillo rama pequeña: 1 Unidad

Cebolla: 1/2 Unidad

Hierbas de Olor: 10 g

Aceite De Oliva: 20 Ml.

Jitomates: 1 k

Chile Chipotle: 1 Unidad

Pechugas de pollo: 1 k

Cebolla en juliana: 2 Unidades

Laurel: 2 Hojas

Adobo de chipotle: 3 cdas.

Sal: Una pizca

Ajo: 1 Unidad

Cilantro Picado: 1 Manojito pequeño

Tostada

Tortillas: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Tinga

- Cocer pechugas de *pollo* con un poco de *cebolla* y hierbas de olor.
- Ya *cocido* el *pollo*, desmenuzarlo.
- Vaciar en el procesador los jitomates, un *chile chipotle*, el adobo de los chiles y *ajo*
- Moler unos segundos y agregar un poco de sal
- Cocinar en el procesador unos 5 minutos y medio.
- En un sartén agregar unas gotas de aceite de olivo
- Ya caliente, agregar julianas de *cebolla* y la salsa ya cocida, unas hojas de *laurel* y *tomillo*.
- Agregar el *pollo* desmenuzado para que absorba la salsa y agregar un poco de *cilantro* picado.

Pata de res

Para la vinagreta

- Poner *cebolla* morada, *vinagre* blanco, sal de grano, *orégano*, zanahorias de los chiles en *vinagre* picadas, un poco de agua, aceite de olivo y emulsionar.
- Picar la pata de *res* finamente y *marinar* en la vinagreta.
- Refrigerar.

Tostada

- En un comal caliente, poner las tortillas hasta que se hagan tostadas.

Salsa verde

- Asar los tomatillos y el *chile* verde en un comal.
- Licuar los tomatillos y el *chile* con un poco de *cebolla* y sal.

Montaje final

- Poner una capa de frijoles en la tostada, agregar la tinga, *aguacate* y *cebolla morada*.

Para la tostada de pata

- Poner frijoles, pata de *res marinada*, *crema*, *lechuga* picada, *cebolla morada* y rajas de *chile* en escabeche.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tostadas-de-tinga>