

# Tostadas Estilo Mazatlan

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

**Aceite De Oliva:** c/n A gusto

**Camarón seco:** 500 Gramos

**Cebolla:** 1/2 unidad

**Chorizo:** 2 Unidades.

**Diente de ajo:** 1 unidad

**Jitomate:** 1 unidad

**Manteca De Cerdo:** 2 cdas

**Queso ranchero:** 100 Gramos

**Caldo de cocción de frijoles:** 1/2 ta

**Cebolla Morada:** 1/2 unidad

**Chile verde picado:** 2 Unidades

**Crema acida:** 100 Gramos

**Frijol entero cocido:** 2 ta

**Lechuga:** 1/2 unidad

**Papa cocida y machacada:** 3 Unidades

**Tostadas:** 3 Unidades

## Preparación de la Receta

- Hidratar los *camarones* en suficiente agua caliente
- *Pelar* y desmenuzar los *camarones* secos, reservar.
- En una sartén con *manteca de cerdo* *dorar* a fuego medio *ajo* y chorizo sin piel hasta que este bien *cocido*
- Licuar frijoles, chorizo, *ajo* y un poco de caldo de *frijol*, regresar al sartén en donde se doro el chorizo, cocinar a fuego bajo.
- Cortar las papas en cuartos y cocinar en suficiente agua con sal hasta que estén suaves, retirar del agua y machacar ligeramente
- En una sartén con aceite de oliva freír chiles y *cebolla* picada , agregar las papas y dejar *dorar*, agregar un poco de caldo y cocinar durante 7 minutos
- Deshojar la *lechuga* y cortar finamente en tiras, cortar rodajas de *jitomate* y medias lunas de *cebolla* morada reservar.

## Para armar las tostadas

- Untar las tostadas con frijoles, agregar papas, un poco de *camarón* desmenuzado y encima la *lechuga* picada, rodajas de *jitomate*, *cebolla* morada, *crema* y queso de rancho.

