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.

Consulta la receta original en