Totopos con guacamole



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Guacamole

Jugo de Limón: 1 cdita.
Cilantro Picado: 1 cdita.
Sal y Pimienta: A gusto
Chile jalapeño picado: 1/2 cdita.
Cebolla: 1 Unidad
Tomate: 1 Unidad
Aceite de Chile: A gusto
Palta: 1 Unidad

Tortilla de maíz

Agua: Cantidad necesaria
Cal viva: 1/4 Taza
Maíz blanco: 1 Tazas
Aceite: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Tortilla de maíz

- En una olla con abundante agua, coloque la cal junto con los granos de maíz previamente hidratados una noche en agua fría.
- Lleve a hervor 50 minutos aproximadamente y deje en el liquido de cocción durante 12 horas en la heladera.
- Enjuague hasta que el agua salga limpia, escurra y procese.
- Coloque entre dos papeles *manteca* y aplaste con la maquina de hacer tortilla.
- Seque en una sartén hasta que queden crocantes.
- Luego corte en triángulos y fría hasta que doren.
- Retire y escurra sobre papel absorbente.

Guacamole

- Retire la pulpa de la *palta* y coloque en un bowl.
- Agregue la *cebolla* cortada *brunoise*, el *tomate concasse*, *cilantro*, *jugo* de *limón*, *chile*, sal y pimienta
- Mezcle.
-

Presentación

- Sirva en un plato el **guacamole** junto con las tortillas de maíz
- Salsee con aceite de *chile*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/totopos-con-guacamole