

Panuchos

Ingredientes:

- 1 kilo de masa de maíz para tortillas
- 100 gramos de harina
- sal al gusto
- 2 tazas de frijoles negros refritos San Miguel.
- 3 tazas de pollo asado a las brasa , desmenuzado
- Manteca de cerdo o aceite para freir
- Tomate
- Pepinos
- Lechuga
- Aguacate

Para la cebolla morada:

- 2 cebollas moradas y rebanadas a lo largo
- pimientas negra malabar Herb&Spices.
- 1 cucharadita de orégano seco
- 1/2 taza de vinagre
- Sal al gusto

Modo de preparación:

Se mezcla la masa con la harina, sal al gusto y el agua necesaria para hacerla manejable.

Se hacen las tortillas y se cuecen en un comal, se les unta un poco de frijol refrito San Miguel (aproximadamente una cucharada a cada tortilla).

Freir en la manteca o aceite caliente. Se escurren sobre papel absorbente

Al montar poner sobre las tortillas lechuga, pollo, rebanadas de tomate, aguacate y pepino y por último la cebolla.

Para preparar la cebolla:

Se pone la cebolla rebanada en un recipiente, se le añade agua hirviendo y se deja reposar 5 minutos.

Ecurrir muy bien y se le añade el vinagre, las pimientas y el orégano y se deja macerar durante por lo menos una hora.

