

TRÍO DE MINI CHALUPAS (SNACK)

Rendimiento: 3 mini chalupas

Tamaño de la porción: 3 mini chalupas

Ingredientes:

Pico de gallo de piña:

- 1/2 taza de piña picada en cuadritos
- 1/4 de taza de cilantro picado
- 1/4 de taza de cebolla morada picada
- El jugo de un limón mesino
- 1 cda de aceite de oliva
- 4 gotas de Natuvia líquido

Frijoles arreglados:

- 1 taza de frijoles cocinados como de costumbre
- 1 cda de cebolla picada
- 1 cda de chile dulce picado
- 1 diente de ajo triturado
- 4 gotitas de Natuvia líquido
- 1 cda de aceite de oliva

Chalupas:

- 1 tortilla de harina grande
- Aceite de oliva al gusto
- Una pizca de sal y orégano en polvo
- 6 cdtas de frijoles arreglados
- 6 cdtas de hongos, pollo o cerdo desmenuzado y cocinado
- 3 cdtas de pico de gallo de piña

Preparación:

1. Mezclá todos los ingredientes del pico de gallo de piña, colocá en un recipiente con tapa y refrigerá.
2. Aparte, en una sartén, agregá el aceite de oliva y sofreí el ajo, la cebolla y el chile.
3. Luego, agregá los frijoles y las gotitas de Natuvia, mezclá bien y majá con un tenedor. Colocá en un recipiente con tapa.
4. Con un cortador redondo pequeño, sacá tres círculos de la tortilla de harina.
5. Rocíá el aceite de oliva a cada mini tortilla, espolvoreá la sal, el orégano, poné en horno hasta dorar.
6. Colocá las 3 mini tortillas en un plato, agregá a cada tortilla, 2 cdtas de frijoles, 2 cdtas de hongos, pollo o cerdo desmenuzado y encima colocá 1 cdta el pico de gallo de piña.