

Receta Tacos de setas

Porciones 15

Ingredientes

Setas de cardo: 1 kg

Cebolla: 1

Caldo: 200ml

Orégano: 1/2 edta

Tomate concentrado: 1 edta

Sal

,
/
,
/
,
/
,
/
,
/
,
/
,

Pimientos secos: 3

Chipotle en adobo: 1

Comino: 1/2 edta

Chile en polvo: 1/2 edta

Tacos de maíz: 15

Aceite

Instrucciones

- Quitarle a las setas la cabeza y la parte de abajo (que está dura) y deshilar el tallo con 2 tenedores
- En una sartén poner agua a hervir e hidratar los pimientos secos junto a media cebolla cortada gruesa 5 min, apagar el fuego y dejar otros 5 min reposando
- Triturar los pimientos y la media cebolla junto al caldo y reservar
- Retirar el agua de la sartén y, con un chorrito de aceite, sofreír la otra media cebolla cortada en juliana
- Añadir el chile en polvo, comino, orégano y tomate concentrado y cocinar 3 min
- Integrar la salsa junto a las setas, cocinar 20 min a fuego medio y rectificar de sal