



Tostadas de pulpo con verduras

Ingredientes

- 12 tortillas hechas con harina de maíz MASECA®
- ½ taza de aceite de oliva
- 3 cucharadas de cebolla picada finamente
- 1 diente de ajo picado finamente
- 1 chile jalapeño picado muy finamente
- 1 zanahoria en rebanadas
- 1 papa cocida, sin cáscara y en rebanadas
- ½ cucharadita de azúcar mascabado
- ¼ de taza de vinagre de manzana
- ½ cucharadita de orégano seco
- 2 tazas de pulpo cocido
- 2 cucharadas de perejil picado finamente
- Sal y pimienta al gusto

Modo de preparación

1. Unte las tortillas hechas con MASECA® con un poco de aceite para evitar que se peguen.
2. Coloque las tortillas en una sartén caliente y cocínelas hasta que estén tostadas y crujientes. Voltee las tortillas varias veces para asegurarse de que se cocinen uniformemente. Retírelas de la sartén y Resérvelas.
3. Sofríe en aceite la cebolla, el ajo y el chile. Cuando estén suaves, añada la zanahoria y cocine hasta que se suavicen.
4. Agregue la papa, el azúcar, la sal, la pimienta, el vinagre y el orégano. Deje hervir por unos minutos.
5. Añada el pulpo, déjelo al fuego un minuto y retírelo. Deje enfriar la mezcla y agregue el perejil.
6. Sirva la mezcla en las tostadas y acompañe con salsa verde al gusto.

4 porciones