



Tostada De Remolacha y Repollo



Ingredientes

- 1 col blanca de cabeza pequeña, sin corazón y finamente rallada
- 1/2 cebolla blanca pequeña, en rodajas finas
- 1 jalapeño picado
- 1/2 taza de vinagre de vino tinto
- 1/4 de azúcar piloncillo rallado o piloncillo
- 1/4 taza de aceite de oliva
- 5 remolachas pequeñas, cocidas al vapor, peladas y cortadas en palitos
- 1 diente de ajo machacado
- sal y pimienta negra recién molida al gusto
- 1 taza de hojas de cilantro, quitadas de los tallos
- 1/2 taza de queso cotija desmoronado o feta sustituto
- limas para decorar
- 12 tostadas o tortillas de maíz de 6” para servir (Se usaron tortillas de harina fritas para probar la receta.)

Direcciones

1. Mezcle todos los ingredientes en un tazón, con sal y pimienta.
2. Deje marinar un par de horas, revolviendo ocasionalmente con las manos y apretando suavemente para romper un poco el repollo.
3. Justo antes de servir, agregue las hojas de cilantro y adorne con el queso.
4. Esto se puede servir apilado sobre tostadas. Puede encontrarlos en los mercados latinos, supermercados bien abastecidos o, mejor aún, puede freírlos usted mismo.
5. Para ello, calienta un poco de aceite en una sartén pequeña y fríe la tortilla de maíz por ambos lados durante aproximadamente un minuto, hasta que estén crujientes.
6. Adorne con lima.