



*Chef Gerardo Campos*

[www.yotengochef.com](http://www.yotengochef.com)

"Podemos comer saludable sin sacrificar el sazón"

## ENTRADA FRÍA

### JITOMATE RELLENO DE MIX DE VERDURAS CON ADOBO DE CHILE ANCHO Y PURE DE GARBANZO.

#### INGREDIENTES.

- • 2 jitomates bola
- • 1 calabaza
- • ½ taza de elote
- • 1 Cebolla
- • Orégano
- • Pimienta
- • 1 chile poblano
- • 150gr. Champiñones
- • 2 chiles ancho
- • 100gr de garbanzo cocido
- • 1 diente de ajo
- • Jugo de limón
- 

#### ELABORACIÓN.

Cortar la tapa del jitomate para crear una tapa, sacar las semillas del jitomate hasta dejarlo hueco y reservar.

Para el relleno, picar la cebolla, cortar la calabaza y el chile poblano en cubos pequeños, cortar los champiñones.

En un sartén caliente agregar la cebolla, elote, poblano, champiñones y la calabaza sazonar con orégano, comino y pimienta, rellenar el jitomate con esta mezcla y reservar.

Para el adobo, hervir los chiles anchos, licuar los chiles, ¼ de cebolla y un poco de epazote, poner al fuego esta mezcla hasta que hierva.

Para el puré. En la licuadora mezclar los garbanzos, el diente de ajo, pimienta y el jugo de limón (la cantidad varía dependiendo la acidez deseada), reservar.

En el plato, hacer un espejo con el adobo y montar el jitomate agregando un poco de puré de garbanzo.

¡A disfrutar!



[ receta del Corafest ]