

**MEXICAN TORTA WITH BLACK BEAN PURÉE,
ROASTED CRIMINI MUSHROOMS, AND
CHIPOTLE MAYONNAISE (TORTA MEXICANA
CON PURÉ DE FRIJOLES NEGROS, CHAMPIÑONES
CRIMINI ASADOS Y MAYONESA DE CHIPOTLE)**

INGREDIENTES

PARA LOS FRIJOLES

- 2 tazas de frijoles negros, secos
- 1 cebolla, pelada y cortada en cubitos finos
- 2 cucharadas de aceite de canola
- 10 dientes de ajo, asados
- 3 cucharadas de epazote, picado
- 1 hoja de laurel

PARA LOS HONGOS

- 450 grs de champiñones Crimini, sin tallo, en rodajas finas
- 3 cucharadas de aceite de oliva extra virgen
- 2 dientes de ajo, picados
- 2 cucharaditas de hojas de tomillo
- Sal Kosher y pimienta negra molida, a gusto

PARA LA TORTA

- 6 bolillos, o pan francés crujiente,
- ½ taza de mayonesa de chipotle (abajo esta la receta)
- 2 aguacates, pelados y cortados en rodajas
- 1 cebolla blanca, cortada en rodajas finas
- ½ taza de jalapeños encurtidos, en rodajas

MAYONESA DE CHIPOTLE

- 1 taza de mayonesa 1 taza
- 3 chiles chipotle en adobo, picado finamente
- 1 cucharada de jugo de lima
- 1 cucharadita de sal kosher

DIRECCIONES

PARA LOS FRIJOLES

- Poner en remojo las dos tazas de frijoles negros en agua fría durante la noche. Escurra los frijoles y deseche el agua; enjuague con agua fría y déjelos a un lado.
- Saltear las cebollas en una olla pequeña con el aceite de canola hasta que estén ligeramente coloreadas. Añadir el ajo asado y machacar los dientes con una cuchara de madera mientras se cocina a fuego lento. Añadir el epazote, los frijoles negros escurridos, el laurel y suficiente



agua para cubrir unos 5 centímetros. Deje que hierva a fuego lento y cocine hasta que los frijoles estén blandos, unos 60 minutos.

- Escurrir el exceso de líquido, luego triturar los frijoles con la cuchara hasta que la mayoría de los frijoles se rompan. Remover y enfriar.

PARA LOS CHAMPIÑONES:

- En una sartén grande a fuego medio, agregar el aceite de oliva y los champiñones cortados en rodajas y sazonar con el ajo picado, el tomillo y $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal kosher. Saltee de 8 a 10 minutos o hasta que los hongos estén suaves y la mayor parte de su líquido se haya evaporado. Retirar del fuego y enfriar.

PARA LA MAYONESA DE CHIPOTLE:

- En un pequeño tazón para mezclar, combine todos los ingredientes y bátalos hasta que se incorporen completamente.

Se puede almacenar hasta 2 semanas en un recipiente pequeño.

PARA ARMAR LA TORTA:

- Cortar el pan por la mitad y untar $\frac{1}{4}$ taza de frijol negro en la parte inferior.
- Esparcir 2 cucharadas de mayonesa de chipotle en la mitad superior. (NOTA: Tendrás un poco más de mayonesa con chipotle.)
- Coloca unas cuantas rebanadas de aguacate sobre la pasta de frijol negro, luego cubre con unas cuantas rebanadas de cebolla blanca, unas 2 cucharadas de jalapeños encurtidos rebanados, y luego $\frac{1}{4}$ taza de hongos arriba