

Recipe

Kabocha-Oyster Mushroom tacos

Ingredients

- 2 lbs mushrooms of choice
- 1 kabocha squash
- 1 can black beans
- Corn tortillas (30 pack)

Sofrito

- 2 green peppers
- 2 white onions
- 4 cloves garlic
- 1 bunch cilantro

Sazon

- 3 tablespoons garlic powder
- 3 tablespoons onion powder
- 1 tablespoon oregano
- 1 tablespoon cilantro
- 2 teaspoons cumin
- 1 teaspoon annatto
- 1 teaspoon coriander
- Salt to taste

Pickled slaw

- 2 medium carrots
- 1 red onion
- 1 tablespoon oregano
- 3 teaspoons salt
- 1 cup vinegar
- ½ cup of pineapple (other options, mango, peaches,...etc.)
- Lime wedges for serving
- Optional radishes, salsa

Instructions

- Thinly slice onion, carrots, pineapple and mix with oregano, salt and vinegar. Chill in the fridge until ready to use.
- Brush off any visible dirt and tear or cut mushrooms into strips. Place into a dry and clean pan and cook on medium high heat until water starts to come out and mushrooms get slightly brown and fragrant. Add a splash of water if mushrooms are getting dry and starting to stick.
- Peel, deseed, and dice squash into ¼ inch pieces. Add to mushrooms with ¼ cup of water and cover to steam until soft. Then uncover and allow to brown slightly.
- Add 2 tablespoons of sofrito and cook until fragrant.
- Add 2 tablespoons of sazón and the drained can of beans. Mix thoroughly.
- Warm tortillas.
- Top with mushroom and squash mixture and garnish with slaw and squeeze of lime.

Receta

Tacos de kabocha – champiñones

Ingredientes

- 2 libras de champiñones a elección
- 1 calabaza kabocha
- 1 lata de frijoles negros
- Tortillas de maíz (paquete de 30)

sofrito

- 2 pimientos verdes
- 2 cebollas blancas
- 4 dientes de ajo
- 1 manojo de cilantro

sazón

- 3 cucharadas de ajo en polvo
- 3 cucharadas de cebolla en polvo
- 1 cucharada de orégano
- 1 cucharada de cilantro
- 2 cucharaditas de comino
- 1 cucharadita de achiote
- 1 cucharadita de cilantro
- sal al gusto

ensalada de repollo en escabeche

- 2 zanahorias medianas
- 1 cebolla morada
- 1 cucharada de orégano
- 3 cucharaditas de sal
- 1 taza de vinagre
- ½ taza de piña (otras opciones, mango, durazno,...etc.)
- Limones para servir
- Rábanos opcionales, salsa

Instrucciones

- Corta finamente la cebolla, las zanahorias, la piña y mezcla con orégano, sal y vinagre. Refrigerar hasta que esté listo para usar.
- Limpia la suciedad visible y rompe o corta los champiñones en tiras. Colócalos en una sartén limpia y seca y cocina a fuego medio-alto hasta que empiece a salir agua y los champiñones se doren ligeramente y suelten su aroma. Agrega un poco de agua si los champiñones se secan y comienzan a pegarse.
- Pela, quita las semillas y corta la calabaza en trozos de ¼ de pulgada. Agrega los champiñones con ¼ de taza de agua y cubre para que se cocinen al vapor hasta que estén suaves. Luego, destapa y deja que se doren ligeramente.
- Agrega 2 cucharadas de sofrito y cocina hasta que suelte su aroma.
- Agrega 2 cucharadas de sazón y la lata de frijoles escurrida. Mezcla bien.
- Calienta las tortillas.
- Coloca la mezcla de champiñones y calabaza sobre las tortillas y decora con ensalada de repollo y un chorrito de lima.