



Tostadas de salpicón de res

Ingredientes

- 8 tortillas hechas con harina de maíz MASECA®
- 800 gramos (1.75 libras) de falda de res
- 1/2 cebolla
- 1/4 de taza de aceite de oliva
- 3 cucharadas de jugo de limón
- 1 cucharadita de orégano seco
- 1 aguacate picado
- 1 jitomate picado
- 1 taza de lechuga cortada en tiras finas
- 1 rábano rebanado finamente
- 2 cucharadas de cilantro picado
- Sal al gusto

Modo de preparación

1. Unte un poco de aceite en las tortillas hechas con MASECA® 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. En una olla, agregue agua y ponga a cocer la falda con la cebolla a temperatura media-alta. Deje enfriar y deshebre.
4. Combine aceite de oliva, limón y orégano. Agregue el resto de los ingredientes y la carne. Deje marinar durante 30 minutos.
5. Sirva la mezcla en las tostadas y acompañe con salsa al gusto

8 porciones