

# Chile Güero Relleno de Salpicón

Tiempo de preparación: 50 Min



## Ingredientes

### Armado

**Lechuga:** Cantidad necesaria

### Ensalada de camote y piña

**Perejil:** Cantidad necesaria

**Vinagre:** 1 cda.

**Pimienta:** Cantidad necesaria

**Sal:** Cantidad necesaria

**Piña:** 1/2

**Mantequilla:** 150 grs.

### Salpicón de res

**Jitomate guaje:** 1 Unidad

**Limon:** 1 Unidad

**Chiles güeros blanqueados:** 3 Unidades

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Sal:** Cantidad necesaria

**Maciza de res deshebrada:** 600 grs.

**Vinagre de Vino Blanco:** 2 cda.

**Camote amarillo cocido:** 1 unidad

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Miel de agave:** 2 cdas.

**Azucar:** 1 cda.

**Orégano:** 1 Pizca

**Pimienta:** Cantidad necesaria

**Cilantro fresco:** Cantidad necesaria

**Cebolla Morada:** 1/4

**Alcaparras:** 1 cda.

## Preparación de la Receta

## Salpicón de res

- En un tazón grande, colocar la carne de *res* ya cocida y deshebrada, el *jitomate* cortado en juliana y la *cebolla* cortada en láminas -separar las capas-, la alcaparra picada y mezclar

## Incorporar los ingredientes líquidos

- El *vinagre* de vino blanco y aceite de oliva
- Luego añadir el *orégano*, *cilantro* picado y el *jugo de limón*
- Salpimentar y mezclar.
- Rellenar los chiles güeros blanqueados -sin piel y limpios- con esta preparación.

## Ensalada

- Cortar la *piña* en rectángulos
- Colocar un poco de azúcar, aceite, sal y pimienta en la superficie de los rectángulos de *piña*.

## En un grill engrasado con mantequilla, disponer los rectángulos de piña boca abajo y repetir el procedimiento en la otra cara

- Colocar un poco de azúcar, aceite, sal y pimienta.
- Asar la *piña* por ambos lados y retirar
- Cortar en cubos y trasladar a un tazón.
- Cortar el *camote* -ya blanqueado y pelado- en rodajas y añadir al tazó
- Agregar el *vinagre*, aceite de oliva, la miel de agave, *perejil* picado, sal y pimienta
- Mezclar.

## Armado

- En un plato, disponer los chiles sobre una cama de *lechuga* y ensalada
- Servir y disfrutar.
  
- Puedes hacer el salpicón cualquier tipo de carne, siempre y cuando esté cocida

## Para cocinar la carne de res

### s&oacute

- Lo ponla en agua caliente durante un par de horas.
- Antes de servir, puedes decorar con *cilantro* fresco.

### Para m&aacute

- S recetas tan deliciosas como ésta, no te pierdas la tercera temporada de "Sazón Casero".

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/chile-guero-relleno-de-salpicon>