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.
Camote amarillo cocido: 1 unidad
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Miel de agave: 2 cdas.
Azucar: 1 cda.

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.
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