elGourmet

Salpicón de Res

Tiempo de preparación: 50 Min

Ingredientes

Pimienta: c/n A gusto
Aceite De Oliva: c/n A gusto
Vinagre Blanco: c/n A gusto
Carne de res deshebrada: 1 kg
Ejotes: 150 Gramos
Papas cortada en cubos: 2 Unidades
Sal: c/n A gusto
Aceitunas: 100 Gramos
Calabaza: 1 unidad
Cebolla: 1/2 unidad
Manojo de cilantro: 1 unidad
Zanahoria: 2 Unidades

Salsa de los 1000 Chiles

Jitomate: 3 Unidades
Chile Guajillo: 6 Unidades
Agua: c/n A gusto
Chile de árbol fresco: 7 Unidades
Chile mora: 4 Unidades
Chile morita: 2 Unidades
Mantequilla de cerdo: 1 cda
Sal: c/n A gusto
Chile de árbol seco: 8 Unidades
Cebolla: 1/2 unidad
Chile cuaresmeño: 2 Unidades
Chile puya: 7 Unidades
Diente de ajo: 2 Unidades
Chile cascabel: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- En una olla con agua hirviendo con sal cocer papas y ejotes durante 5-10 minutos o hasta que estén cocidos
- *Pelar* las zanahorias y rallar junto con la *calabaza*, reservar.
- Cotar *cebolla* en plumas delgadas y reservar junto con la *zanahoria* y la *calabaza*, agregar sal y reservar
- Agregar la carne, papas y ejotes al bowl de las verduras ralladas, mezclar hasta integrar
- Licuar *cilantro*, aceite de oliva y *vinagre* hasta obtener una salsa tersa
- Agregar la salsa de *cilantro* al salpicón, mezclar hasta integrar.

- Servir y decorar con aceitunas

Para la salsa de los 1000 chiles

- En una cazuela con *mantequilla* sofreír *cebolla* cortada en tiras, *ajo* cortado en laminas, *chile* de árbol fresco y *chile* cuaresmeño cortados en trozo hasta que comiencen a tomar *color*, retirar del fuego y reservar.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/salpicon-de-res