

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>