

Tosta de Maíz Raspado con Pata

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Acompañamiento

Frijoles negros refritos: c/n

Tostada de maíz azul quebrado: c/n

Aderezo de alcaparra

Ajo: 1 unidad

Alcaparras: 1 cda

Hojas de epazote: 2 Unidades

Chile serrano: 1/2 unidad

Cilantro: c/n

Hojas de pápalo quelite: 2 Unidades

Jugo de Limón: 40 mililitros

Sal y Pimienta: c/n

Aceite De Oliva: c/n

Tomate verde: 1 unidad

Ensalada

Cebolla Morada: 1/4 unidad

Chile poblano limpio y sudado: 1 unidad

Pepita de calabaza frita: 80 grs

Quesillo: 120 grs

Tomate amarillo: 2 Unidades

Pasta de res

Orégano: c/n

Pata de res cocida: 1 unidad

Sal: c/n

Aceite De Oliva: c/n

Vinagre de chiles en vinagre: 1/2 Taza

Preparación de la Receta

Pata

- Picar la pata de *res* precocida.
- *Sazonar* con el *vinagre* de chiles, el aceite de olivo, sal y pimienta negra molida.

Aderezo

- Licuar el *tomate* verde, *alcaparras*, aceite de olivo, *cilantro* fresco, jugo de *limón*, diente de *ajo*, hojas de pápalo *quelite*, hojas de *epazote* y ½ pieza de *chile* serrano.
- *Sazonar* con sal y pimienta

Ensalada

- Mezclar el *tomate* amarillo y la *cebolla* morada cortada en rodajas con el poblano, el quesillo y las pepitas de *calabaza* fritas, *aderezar* con el aderezo de alcaparra

Montaje

- Disponer en la tostada un poco de frijoles refritos, pata de *res* y ensalada de verdolagas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tosta-de-maiz-raspado-con-pata>