# 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
**Hojas de epazote**: 2 Unidades
**Cilantro**: c/n
**Jugo de Limón**: 40 miliitros
**Aceite De Oliva**: c/n
**Alcaparras**: 1 cda
**Chile serrano**: 1/2 unidad
**Hojas de pápalo quelite**: 2 Unidades
**Sal y Pimienta**: c/n
**Tomate verde**: 1 unidad

### Ensalada

**Cebolla Morada**: 1/4 unidad
**Pepita de calabaza frita**: 80 grs
**Tomate amarillo**: 2 Unidades
**Chile poblano limpio y sudado**: 1 unidad
**Quesillo**: 120 grs

### Pasta de res

**Orégano**: c/n
**Pata de res cocida**: 1 unidad
**Aceite De Oliva**: c/n
**Sal**: 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**