



## Tostadas de salpicón

**Categoría: Entrada, Carne de res**

Esta rápida botana es ideal para toda reunión.



Preparación  
**20 min.**



Dificultad  
**Baja**



Porciones  
**4 personas**



### Ingredientes

- 60 mls de Vinagre blanco de alcohol de caña La Costeña®
- 4 cdas de Rodajas de Jalapeños Rojos Toreados con Cebolla La Costeña®
- 1/2 taza de Aceite
- 1/2 cda de Orégano
- Sal y pimienta al gusto
- 2 cdas de Cilantro picado
- 2 tazas de Carne deshebrada
- 6 cdas de Cebolla morada fileteada
- 1/2 taza de Elote Dorado La Costeña®
- 4 cdas de Pimiento Morrón en Tiras La Costeña®
- 4 cdas de Zanahorias en Escabeche La Costeña®
- 2 tazas de Lechuga fileteada
- 8 piezas de Tostadas



### Preparación

1. Combinar el vinagre con sal al gusto y mezclar hasta disolver. Añadir 1 cucharada del jugo de las rodajas, incorporar el aceite en forma de hilo sin dejar de batir, agregar el orégano, la pimienta al gusto, mezclar, agregar el cilantro, mezclar.
2. Combinar la carne deshebrada, la cebolla fileteada, el elote dorado (drenado), pimiento morrón, rodajas de jalapeño, zanahorias, lechuga y mezclar. Añadir la vinagreta y mezclar hasta incorporar.
3. Servir el salpicón sobre tostadas de maíz, acompañar con rodajas de jalapeño al gusto.