



## Tostadas Botaneras con Carne Seca

Categoría: Entrada

Mientras ellos apoyan a la selección con toda su pasión, ¡consiéntelos con un platillo lleno de sabor y energía! Estas tostadas botaneras les encantarán para disfrutar entre cada gol.



Preparación  
**25 min.**



Dificultad  
**Media**



Porciones  
**4 personas**



### Ingredientes

- 2 cdas de Aceite
- 100 g de Carne seca de res machacada
- 40 g de Cebolla morada picada
- 70 g de Jitomate picado
- 3 cdas de Salsa Negra La Costeña®
- 3 cdas de Salsa Picante para Botana La Costeña®
- 16 Rajass de Jalapeños en mitades La Costeña®
- 2 cdas de Cilantro picado
- 8 Rebanadass de jícama de ½ cm. de grosor
- Jugo de limón al gusto



### Preparación

1. Calentar el aceite y freír la carne seca hasta dorar.
2. Agregar la cebolla y cocinar hasta acitronar.
3. Añadir el jitomate, agregar la salsa negra y salsa botanera La Costeña®, dejar cocinar hasta secar.
4. Esparcir la carne seca preparada sobre las rebanadas de jícama, agregar las rajas de jalapeño, jugo de limón y el cilantro picado.
5. Agregar una cucharada de salsa picante para botana y salsa negra a cada tostada.