



## SALPICON

### Ingredientes:

- 750 g de falda de res, cocida y deshebrada
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 1/4 taza de vinagre de chiles (60 ml)
- 1 cucharada de oregano
- 1/2 lechuga romana, lavada y rebanada
- 4 chiles en vinagre picados
- 6 jitomates sin semilla y cortados en cubos
- 1 taza de hojas de cilantro, lavado y picado
- 1/2 cebolla picada finamente
- 1 cucharada de consomé de pollo
- 200 g de queso panela, rallado
- 1 aguacate, la pulpa rebanada

### Procedimiento:

1. Coloca la carne en una ensaladera con el aceite, el vinagre de los chiles, el oregano, la lechuga, los chiles, los jitomates, el cilantro, el consomé y la cebolla.
2. Mezcla perfectamente y decora con el queso y el aguacate.
3. Ofrece el salpicón en tostadas.

**Tiempo de preparación:**

20 minutos

**Grado de dificultad:**

Fácil

**Porciones:**

6