



TOSTADAS DE CARNE COLORIDAS

Ingredientes:

- 2 cucharaditas de aceite de oliva
- 200gr de sabana de res
- 3/4 taza de frijoles refritos negros
- 3 jitomates guajes picados en cubos
- 3-4 tomates verdes picados en cubos
- 1/2 manojo de cilantro desinfectado y picado finamente
- 1/2 cebolla picada en cubos
- 1 pimienta marrón naranja picado en cubos
- 2-3 cucharadas de aceite de oliva al gusto
- 2 cucharadas de vinagre blanco
- Sal y pimienta al gusto
- Tostadas al gusto
- Crema al gusto

Procedimiento:

Calienta una sartén y sofríe la carne. Pica finamente. Reserva.

Para la salsa de pico de gallo, mezcla el jitomate, los tomates, el cilantro, la cebolla y el pimiento picadas. Sazona con el aceite de oliva, vinagre y sazona con sal y pimienta al gusto. Mezcla.

Unta las tostadas con un poco de frijoles, agrega un poco de carne y decora con un poco de la salsa de pico de gallo.

Ofrece con un poco de crema.

Tiempo de preparación: 15 minutos

Consejo: el pico de gallo puede ó no llevar chile picado.

Tiempo de preparación:	15 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	4-6