



# Tostadas de salpicón de res

Porciones: 8

## *Ingredientes*

- 800 g. de falda de res
- 1/2 cebolla
- 1/4 de taza de aceite de oliva
- 3 cdas. de jugo de limón
- 1 cdta. de orégano seco
- 1 aguacate picado
- 1 jitomate picado
- 1 taza de lechuga cortada en tiras finas
- 1 rábano rebanado finamente
- 2 cdas. de cilantro picado
- Sal
- 8 tortillas hechas con MASECA

## ***Modo de preparación***

- 1.** Unta las tortillas hechas con MASECA Blanca con el aceite y caliéntalas en una sartén a fuego lento hasta que estén doradas y crujientes. Resérvalas.
- 2.** Pon a cocer la falda con la cebolla. Deja enfriar y deshebra.
- 3.** Combina aceite de oliva, limón y orégano. Agrega el resto de los ingredientes y la carne. Deja marinar durante 30 minutos.
- 4.** Sirve la mezcla en las tostadas y acompaña con salsa al gusto.