



AGUACHILE

de trocito de res

*Acompañe
con
tostadas*

Ingredientes:

- 1 kg trocito de res
- 4 dientes de ajo picado
- 3 cebollas cambray fileteada
- 10 tomates cherry en mitades para guisar con la carne
- 5 tomates cherry en mitades para adorno en el plato
- 1/2 cebolla morada en corte pluma
- 2 aguacates en cubos
- 4 chiles serrano
- 2 rábanos en rodajas
- 5 pz de cebollín picado
- Sal y pimienta al gusto
- Aceite

Salsa de aguachile:

- 100 ml de jugo de limón
- 200 ml de jugo de naranja
- 120 ml salsa de soya
- 80 ml salsa inglesa
- 50 ml salsa Maggi
- 50 ml caldo de pollo
- 20 g ajo en polvo

Preparación de la salsa de aguachile negro:

Mezcle en un tazón el jugo de limón, el jugo de naranja, la salsa de soya, la salsa inglesa, el jugo maggi y el caldo de pollo. Añada el ajo en polvo y reserve.

Preparación carne:

1. En un sartén precaliente el aceite. Acitrone la cebolla cambray fileteada junto con el ajo finamente picado.
2. Agregue la carne de trocito de res y cuando se haya cocido, añada 10 tomates cherry en mitades, sazone con sal y pimienta.
3. Retire del fuego una vez cocidos los tomates cherry.
4. Coloque las porciones de trocito de res en platos hondos y agregue la salsa de aguachile negro.
5. Encima adorne con la cebolla morada en corte pluma, cubos de aguacate, rebanadas finas de chile serrano, rábano al gusto, cebollín picado y 5 tomates cherry en mitades.

¡BUEN PROVECHO!

6 PORCIONES