

Receta de Salpicón de Carne

20 Abr 2016



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una receta que seguro que os va a gustar, se trata de un **Salpicón de Carne**, curiosamente os diré que era una de las comidas que más le gustaba comer a **Sancho Panza** y ya que estamos en el **Año de Cervantes**, pues he pensado hacer este homenaje al **Quijote**, aunque la receta está algo mejorada, espero que os guste y la preparéis para vuestra familia.

Ingredientes

- Carne de cerdo, ternera o pollo (300grs o más)
- Cebolla (una)
- Tomates (dos)
- Ajos (un diente)
- Aceite de oliva
- Limón (uno)
- Vinagre (un chorrito)
- Perejil
- Sal y Pimienta
- Pimiento morrón (opcional)

Modo de Preparación

1. En una cacerola con agua y un poco de sal, poner a hervir la carne partida en trozos
2. Cuando esté cocida, escurrir el agua y dejar enfriar, después desmenuzarla o cortarla en trocitos pequeños y colocarla en una fuente
3. Partir la cebolla, los tomates, el pimiento morrón, el ajo y el perejil, todo bien picadito
4. Añadirlo a la carne y ponerle sal, pimienta y un chorrito de vinagre
5. Mezclar bien todo y rociarlo con el zumo del limón y un chorrito de aceite de oliva
6. Podéis tomarlo frío o templado como más os guste
7. También podéis utilizar para esta receta los restos de carne del cocido y quedará exquisita
8. Espero que os guste y.....buen provecho!!!