



**Tipo de platillo: Plato fuerte/ Pollo**

### **Tostadas de tinga de res y zanahoria**

**Porciones: 4**

**Ingredientes:**

½ pza Cebolla, fileteada  
2 tzas Falda de res, cocida y deshebrada  
1 tza Zanahoria, rallada

**Para la salsa cremosa:**

4 pzas Jitomate, en cuartos  
¼ pza Cebolla  
1 pza Ajo  
2 pzas Chile chipotle, adobado  
1 pizca Orégano

8 pzas Tortillas de maíz

1 tza Frijoles negros, refritos  
1 tza Crema  
1 tza Queso fresco, rallado  
2 tzas Lechuga, fileteada

c/s Aceite, sal y pimienta

**Procedimiento:**

- **Para la salsa**, colocar en la licuadora todos los ingredientes y procesar hasta obtener una salsa lisa y homogénea.
- **Para la tinga**, en un sartén con aceite caliente acitronar cebolla, cocinar unos minutos hasta suavizar. Añadir carne de res y zanahoria, integrar. Enseguida verter salsa de chipotle, mezclar y cocinar unos minutos más. Salpimentar y cocinar hasta reducir el líquido. Rectificar sazón.
- **Para el montaje**, untar tostadas con frijoles refritos, añadir tinga, crema, queso y lechuga, al gusto.