Salpicón de Machaca

Ingredientes;

- *1 taza de machaca deshebrada*
- *½ taza de jugo de naranja agria*
- *¼ de taza de jugo de naranja dulce*
- *2 cucharadas de jugo de limón*
- *4 cucharadas de cebolla blanca, finamente picada*
- *1 pizca de comino molido*
- *2 piezas de chile cuaresmeño desvenado, sin semillas y picado*
- *1 pieza de zanahoria rallada*
- *2 cucharadas de cilantro fresco*
- *1 cucharada de orégano seco*

- *8 tostadas deshidratadas*

Para la Salsa de aguacate vamos a necesitar:

- *1 pieza de aguacate mediano*

- *1 diente de ajo*
- *4 cucharadas dejugo de limón*
- *3 cucharaditas de sal de grano*
- *Pimienta*

Preparación:

Primero marina la machaca con los jugos de las naranjas y el limón durante 15 minutos. Mientras vamos a elaborar la salsa de aguacate. Pon en la licuadora el jugo de limón, el aguacate, el ajo y el cilantro mézclalos hasta que quede una salsa homogénea. Después vacíala y reserva.
Ahora agrega a la machaca la cebolla, la zanahoria, el cilantro, el chile cuaresmeño, el orégano, la sal y por último la pimienta. Bate hasta que se liguen todos los ingredientes.

Yyy la maaachhhacaaaa se hizo, . solo queda lo más sabroso, hacer la tostada de machaca. A cada tostada agrega una porción de la machaca y báñalas con un poco de la salsa de aguacate