

Su majestad, tostadas de pata

Porciones: 4

Ingredientes:

½ kg	Pata precocida, picada
1 ½ tza	Vinagre
1 ½ tza	Agua
¼ tza	Aceite de oliva
2 cdas	Orégano seco
2 pzas	Hojas de laurel
2 pzas	Pimientas gordas
2 pzas	Dientes de ajo
1 pza	Cebolla, fileteada
2 pzas	Jitomate, sin semillas y en cubos

Para acompañar:

1 paquete	Tostadas
1 tza	Frijoles negros, refritos
2 tzas	Lechuga, fileteada
1 tza	Queso fresco, rallado
¾ tza	Crema
c/s	Salsa verde cruda
1 pza	Aguacate

Procedimiento:

1. **Para la pata**, limpiar y enjuagar la pata bajo el chorro de agua.
2. Marinar la pata con vinagre, agua, aceite de oliva, orégano, laurel, pimienta y ajo. Salpimentar.
3. Tapar y dejar reposar durante doce horas. Pasado el tiempo escurrir con ayuda de un colador.
4. Añadir cebolla, jitomate y orégano, mezclar y rectificar sazón.
5. **Para el montaje**, untar tostadas con frijoles, agregar la pata, lechuga, crema, queso, aguacate y salsa verde.