



# CAZUELA DE *filete de res*

*Puede añadir  
chicharos u otras  
verduras al gusto.*

## Ingredientes:

- 1 kg de Filete de res para brocheta en cubos
- 2 cucharadas de aceite vegetal
- 1/2 taza de cebolla picada
- 1 cucharada de pimentón
- 4 tazas de caldo de res
- 2 tazas de agua
- 4 ramitas de perejil picado
- 1 hoja de laurel
- 1/2 ctda. de mejorana seca
- 1 1/2 taza de papa cortada en cubitos
- 1 1/2 taza de zanahoria en rodajas
- 1 taza de apio picado
- 400 g de grano de elote de maíz
- 1 lata 250 ml de puré de tomate
- 3 cucharadas de harina
- 1/4 cucharita de pimienta negra
- 2 dientes de ajo picado
- 1 cucharita de sal

## Preparación:

1. En un sartén a fuego medio, vierta el aceite y guise la carne junto con la cebolla y el ajo.
2. Añada a lo anterior las papas, la zanahoria y el apio removiendo todo por unos minutos.
3. Agregue el agua, el caldo de res, el puré de tomate, el elote en grano, el perejil, el pimentón, el laurel y la mejorana.
4. En un sartén aparte, dore la harina hasta tomar un color café claro e incorpórela al caldo.
5. Sazone con sal y pimienta.
6. Hierva hasta que estén cocidas las verdura y sirva caliente.

**¡BUEN PROVECHO!**

**RINDE PARA  
8 PORCIONES**

Calz. Ávila Camacho esq. con Calle José María del Bosque 1850 Nte. Col. Santa María, Torreón, Coah.

**SERVICIO A DOMICILIO 747 47 07**  
Área restringida

Consulta horarios de atención en  
[www.ganaderiarevuelta.com.mx](http://www.ganaderiarevuelta.com.mx)



**La Tienduca**



GR-076/1703