



# ESTOFADO DE *costilla de res*

*Dore bien las  
costillas para  
realzar su sabor.*

## Ingredientes:

- 2 kg de Short Rib en cubos
- 4 rebanadas de tocino en cubos
- 1/2 taza de harina
- 4 cdts. de pimentón dulce español.
- 1 cebolla mediana picada
- 4 dientes de ajo finamente picados
- 1/2 kg de tomate hervido pelado y picado.
- 1 tallo de apio picado
- 1/4 kg de champiñón blanco, partidos por la mitad
- 1/2 kg de papa gallo partidas por la mitad
- 1 taza de ejote natural partido en trozos de 2 cm de largo
- 1 lata de cerveza de 355 ml
- 2 tazas de caldo de res
- 3 ramitas de tomillo
- 1 1/2 cdta. de sal (dividida)
- 1 cdta. de pimienta negra molida
- 2 cucharadas de aceite

## Preparación:

1. Combine la harina, el pimentón, 1 cdta. de sal y 1 cdta. de pimienta en un tazón o bolsa de plástico con cierre hermético. Trabaje enharinando en grupos de 2 a 3 costillas con la mezcla anterior.
2. En una olla o sartén grande a fuego medio-alto, fría el tocino y reserve. Retire el exceso de grasa. En la misma olla, añada las costillas y dore por todos lados, de 3 a 5 minutos por lado y reserve en un plato.
3. Agregue la cebolla, 1/2 cdta. de sal y el ajo, hasta que la cebolla esté cristalina. Añada el tocino, el apio, los champiñones, el tomatillo y cocine durante 2 min. a fuego medio-alto. Añada los tomates y cocine 2 minutos más.
4. Añada la cerveza, coloque las costillas en la olla, aumente a fuego alto y llevar la mezcla a ebullición. Al hervir, tape la olla y baje el fuego medio-bajo, apoyando la tapa para que pueda salir el vapor y reducir el caldo, casi a una consistencia de salsa. Cocine durante 2 horas.
5. Añadir las papas, cocer hasta que estén suaves, aprox. 30 minutos más. Los ejotes se incorporan a la mezcla 10 ó 15 minutos antes de que estén cocidas las papas.

**¡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-084/1703