



CHAMBERETE DE *res entomatado*

*Añada papa gallo
en mitades y un
poco de chile
en chipotle.*

Ingredientes:

- 1 kg de Chamberete de res en posta
- 1 kg de tomate asado y pelado
- 2 Dientes de ajo rallado
- 1 Diente de ajo entero
- 1/2 Cebolla mediana en rodajas
- 1/2 Cebolla en trozo
- 1 Cucharita de aceite
- Orégano
- Sal
- Pimienta
- Una pizca de bicarbonato

Preparación:

1. Cueza la carne en suficiente agua con un diente de ajo, 1/2 cebolla en trozo y sal. Puede ser en olla de presión de 45 minutos a 1 hora. La carne debe quedar suave.
2. En una olla a fuego medio, vierta el aceite y guise la cebolla en rodajas y los ajos rallados, aprox. 2 minutos a que se hagan un poco transparentes.
3. Añada el tomate en trozos, deje 2 ó 3 minutos dando vueltas para que se mezcle y agregue el bicarbonato. Deje cocinar destapado por 10 minutos.
4. Agregue la carne cocida y deshuesada con un poco de caldo, orégano, sal y pimienta. Deje cocer por 10 ó 12 minutos destapado a fuego lento.
5. Sirva caliente.

¡BUEN PROVECHO!

**RINDE PARA
4 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



La Tienduca



GR-093/1703