



# SOPE DE TIRA *de Asado de Res*

*Puede remplazar  
el sope por tortilla  
de maíz*

## Ingredientes:

- 1.5 kg de Tira de asado de Res
- 6 sopes
- 1 cebolla grande en trozos
- 5 dientes de ajo enteros
- 3 ramas de apio en trozos
- 4 hojas de laurel
- 8 piezas de pimienta gorda
- 1 manojo pequeño de tomillo
- 4 tomates saladet
- 4 tomatillos verdes
- 2 chiles ancho seco
- 2 chiles morita seco
- 2 chiles pasilla seco
- 4 naranjas valenciana
- 1/3 de taza de manteca de cerdo
- Cilantro al gusto picado
- Col blanca al gusto finamente fileteada
- Limón al gusto
- Sal al gusto

## Preparación:

1. En una olla Express coloque la mitad de manteca de cerdo, suficiente para que forme una delgada capa en el fondo de la olla.
2. Corte la tira de Asado en cubos, selle la carne a temperatura alta hasta que quede color caramelo.
3. Agregue la mitad de la cebolla en trozos grandes, 3 ramas de apio en trozos grandes, 3 dientes de ajo enteros, la mitad de las especias (laurel, pimienta gorda y tomillo) y sal al gusto.
4. Cubra con abundante agua hasta 3/4 partes de la capacidad de la olla, tape y cocine por 1 hora. Después de la cocción reserve el caldo resultante aparte de la carne.
5. Para el adobo coloque el resto de la manteca en una cacerola, sofría los tomates y tomatillos cortados en 4 porciones cada uno, los 2 dientes de ajo enteros, la cáscara de las 4 naranjas, la mitad de la cebolla, las especias restantes (laurel, pimienta gorda y tomillo) y los chiles secos previamente hidratados en agua caliente.
6. Una vez acitronada la cebolla, cubra con el caldo que reservó previamente y cocine por 20 minutos a fuego medio bajo.
7. Retire las cáscaras de naranja, añada sal al gusto y licúe. Agregue este adobo a la carne previamente desmenuzada y mezcle. Cocine por 5 minutos más a fuego bajo. Sirva la carne sobre el sope previamente frito, corone con cebolla, col finamente fileteada, ramitas de cilantro y gotas de jugo de limón.

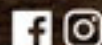
**RINDE  
6 PORCIONES**

**¡BUEN PROVECHO!**

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-150/1704