



CHAMBERETE *al tamarindo*

*Acompañe con
una cama
de lentejas secas*

Ingredientes:

CHAMBERETE

- 1 1/2 kg de Chamberete
- 1 cebolla picada
- 1 zanahoria picada
- 1 taza de poro picado
- 1/2 taza de apio picado
- 2 a 3 dientes de ajo
- 1 1/2 a 2 litros de agua
- 1 taza de espinacas baby
- 1/2 taza de tomate cherry a la mitad
- 2 tazas de brócoli
- 3 cdas. de aceite de oliva
- Sal

SALSA DE TAMARINDO

- 1/2 de taza de pulpa de tamarindo
- 5 piezas de chiles morita
- 8 piezas de chiles anchos
- 10 piezas de chile guajillo
- 1 cda. de chiles de árbol
- 1 cdta. de comino entero
- 2 ramitas de tomillo fresco
- 1 litro jugo de naranja
- 2 a 3 dientes de ajo
- 1 cda. miel de agave (opcional)
- Sal y pimienta al gusto

Preparación:

1. Para la cocción del chamberete, coloque en una olla express la carne, la cebolla, la zanahoria, el poro, el ajo, el apio, agua y sal; deje cocer por 2 horas o hasta que la carne suavice.
2. Para la salsa de tamarindo, coloque en una olla pequeña el jugo de naranja con la pulpa de tamarindo a fuego bajo, remueva hasta que se haya disuelto la pulpa en el jugo.
3. Agregue a la mezcla anterior los chiles secos, el comino, el tomillo, el ajo, sal y pimienta. Cueza a fuego bajo aproximadamente por 12 minutos o hasta que los chiles estén hidratados y el líquido haya reducido un poco. Retire los rabos de los chiles, licúe y cuele. Reserve.
4. Saque el chamberete de la olla y corte en cubos grandes. En una olla cubra la carne cocida con la salsa de tamarindo y deje hervir por 5 minutos.
5. Justo antes de servir, marine la espinaca, el brócoli y el tomate cherry con un poco de aceite de oliva y sal.
6. Sirva el chamberete acompañado de los vegetales marinados.

**RINDE 10
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



La Tienduca



GR-151/1705