



# SHORT RIB *con chirmol*

*Acompañe  
con papas cambraay  
a la mantequilla*

## Ingredientes

### Carne:

- 1 kg short rib en cubos
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto
- 1 bolsa resellable

### Chirmol:

- 500 g tomate
- 250 g cebolla
- 1 tortilla
- 15 g pepita de calabaza molida
- 10 g ajonjolí
- 14 g chile ancho seco (2 pz)
- 250 ml agua (1 t)
- 1 cucharada manteca de cerdo
- Sal

### Salsa de frijol:

- 500 g frijol de la olla con su caldo
- 1/2 cebolla
- Manteca de cerdo
- 1 pieza chile chipotle
- Sal al gusto

## Preparación

### Carne:

1. Cocer al vacío: sal pimente los cubos de carne y póngalos dentro de una bolsa resellable, deje solamente un pequeño espacio sin cerrar, saque aire y cierre por completo la bolsa. Meta la bolsa bien cerrada en una olla con agua caliente y cocine en el agua 30-40 minutos.
2. Después de este tiempo, saque la carne y termine de cocer en la parrilla de la estufa o en el asador.

### Para el chirmol:

1. Guise con la manteca en un sartén los tomates, la cebolla y la tortilla partidos en cuartos. Aparte tueste las pepitas de calabaza y el ajonjolí. Hidrate los chiles en agua caliente y quite el rabo y semillas.
2. Licúe todos los ingredientes y páselos por un colador.
3. Hierva en un sartén para terminar de cocer y rectifique la sazón.

### Para la salsa de frijol:

1. Sofría la cebolla picada en la manteca y agregue los frijoles.
2. Licúe lo anterior con el chile chipotle.
3. Guise en un sartén a fuego lento.
4. Pase por un colador para obtener una textura más tersa.

Sirva en un plato una cucharada de la salsa de frijol formando un círculo, encima coloque las piezas de costilla y bañe con la salsa de chirmol.

**¡BUEN PROVECHO!**

**3 PORCIONES**