



CALDILLO DE *carne seca*

*Adorne con una cdta.
de crema ácida, cilantro
y una rebanada de
aguacate.*

Ingredientes:

- 1 Paquete de 250 gr de Carne Seca Laminada
- 1 lata de frijoles molido
- 500 g de caldillo de tomate
- 5 Tomates
- 5 Tomatillos
- 2 Dientes de Ajo
- 1 Taza de hojas de cilantro
- 4 Chiles serranos
- 1 Cebolla mediana
- 2 Tazas de frijoles de la olla
- 2 Tazas de agua
- 1 Taza de consomé de res
- 1/4 Crema ácida para decorar
- 1 Aguacate para decorar

Preparación:

1. Ponga a hervir los tomates, tomatillos y dos chiles serranos (puede ser más o menos picante, al gusto).
2. Licúe los tomates y chiles serranos junto con el caldillo de tomate. Agregue a la licuadora los tomatillos, cuidando que no se deshaga la semilla.
3. En una olla fría la cebolla picada y los ajos finamente picados. Agregue la salsa previamente licuada y deje hervir 5 minutos.
4. Corte la carne seca con tijeras en cuadritos. Apartar media taza para decorar.
5. Agregue a la salsa hervida el frijol molido, el frijol de la olla, la carne seca, el cilantro, el consome de res, el agua y 2 chiles serranos partidos a la mitad.
6. Hierva a fuego lento a que espese un poco, cuidando que no se pegue.
7. Sirva en plato hondo y acompañe con tortilla de maíz, harina o totopos.

¡BUEN PROVECHO!

**RINDE PARA
6 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-062/1703