

Lista de ingredientes para la receta Cubos de ternera en salsa de frijol y cola de res

Cola de res

- Tomate concasse 2 Unidad
- Poro 1 Unidad
- Papas 2 Unidades
- Bouquet garnie 1 Unidad
- Chile Guajillo 1 Unidad
- Cebolla 1 Unidad
- Aceite De Oliva 3 cdas.
- Concentrado de tomates 1 cda.
- Chile morita 1 Unidad
- Sal y Pimienta A gusto
- Vino Tinto 1 Taza
- Chile ancho 1 Unidad
- Zanahorias 2 Unidades
- Ajo picado 1 Cantidad necesaria
- Elotes 2 Unidades
- Zucchini 2 Unidades
- Rabo de res 1 k

Cubos de ternera

- Cebollas cambray 4 Unidades
- Morcilla 1 Unidad
- Pasta de chile ancho 1 cdita.
- Aceite De Oliva Cantidad necesaria
- Rib eye de ternera 1 k
- Vino Tinto 1/2 Taza
- Ajo picado 1 Cantidad necesaria
- Sal y pimienta negra A gusto

Guarnición

- Camote o batata 1 Unidad
- Cilantro Picado 1 cda.
- Mantequilla 1 cda.
- Vino Blanco 1 Taza
- Perejil picado 1 cda.
- Aceite De Oliva 1 cda.
- Chile ancho en polvo 1 cdita.
- Frijoles negros cocidos 1 Taza
- Nueces 2 cdas.

Salsa de frijol

- Aceite De Oliva 2 cdas.
- Ajo picado 1 cdita.
- Fondo de ternera 1/4 Taza
- Pasta de chile ancho 1 cdita.
- Frijoles Cocidos 1 Taza
- Aceite de mole oscuro 1 cda
- Cebolla Morada 1 Unidades
- Aceite de mole verde 1 cda