Asado a la Plaza



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Cebolla blanca: 2 Unidades
Aceite Vegetal: c/n A gusto
Calabazas: 2 Unidades.
Dientes de ajo: 4 Unidades
Zanahorias: 2 Unidades
Pepino: 1 unidad
Aceite De Oliva: c/n A gusto
Agua: c/n A gusto
Cuete de res: 1 kg
Laurel: 2 Unidades
Papa blanca: 3 Unidades

Cebolla Encurtida

Cebolla: 1/2 unidad
Orégano: 1 pz
Vinagre: 200 Ml
Sal: 1 pz

Salsa

Sal: c/n A gusto
Diente de ajo: 1 unidad
Jitomates: 5 Unidades
El caldo de la cocción de la carne: c/n A gusto
Orégano: c/n A gusto

Preparación de la Receta

- En una olla con un poco de aceite sellar la carne por todos lados.
- Agregar agua hasta cubrir, sal y *laurel*.
- Una vez lista cortar la carne en cubos de 1 cm
- Aproximadamente, reservar
- Cocer las papas cortadas en cubos medianos en suficiente agua con sal, reservar

- En la misma agua de la cocción de las papas cocer *zanahoria* cortada en cubos y calabazas cortadas en medias lunas, reservar
- Cortar pepinos sin semillas en cubos, reservar

Para la salsa

- Cocer *jitomate* en el caldo de la carne durante 10 minutos a fuego medio.
- Licuar los jitomates con sal y *orégano*, regresar a la olla para *hervir*
- En una sartén freír la carne cocida cortada en cubos y papas cocidas cortadas en cubos
- Servir la carne con papas en un plato hondo y servir con el caldo de *jitomate*, zanahorias, *calabaza*, pepino y *limón*

Para las cebollas encurtidas

- Mezclar todos los ingredientes hasta que estén bien incorporados.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/asado-a-la-plaza