

Caldillo Duranguense

Tiempo de preparación: 50 Min



Ingredientes

Adobo

Sal: c/n A gusto

Comino: 1 pz

Diente de ajo: 1 unidad

Cebolla: 1/2 unidad

Chile ancho: 2 Unidades

Jitomate grande: 2 Unidades

Caldillo

Cebolla: 1/2 unidad

Pulpa de res cortado en cubos: 1 kg

Chiles poblanos: 2 Unidades

Frijoles Negros Refritos

Aceite: c/n A gusto

Cebolla: 1/2 unidad

Diente de ajo: 1/2 unidad

Chile de árbol: 1 unidad

Puré de frijol: 500 Gramos

Preparación de la Receta

ADOBO

- Remojar los chiles anchos limpios en suficiente agua caliente
- Licuar *jitomate*, *cebolla*, *ajo*, chiles y agua en que se remojaron los chiles
- *Condimentar* con sal y *comino*, reservar

CALDILLO

- Freír en una *cacerola* con suficiente aceite la carne hasta que tome *color*
- Agregar *cebolla* fileteada, mezclar y dejar cocinar
- Agregar *chile* poblano en rajas y el adobo
- Dejar cocinar hasta que la carne este cocida

FRIJOLES NEGROS REFRITOS

- Licuar *cebolla*, *ajo*, *chile* y aceite hasta que este bien molido
- Agregar el licuado en una sartén caliente, cocinar hasta *dorar*
- Agregar puré de *frijol*, dejar cocinar hasta secar
- Servir el caldillo duranguense bien caliente, acompañado de frijoles refritos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/caldillo-duranguense>