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