

Caldo Loco

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Acompañamiento

Cebolla: 1/2 Unidad

Jicama: 1 Unidad

Zanahorias: 4 Unidades

Manzana: 1 Unidad

Chayote: 1 Unidad

Jitomates o tomates redondos: 1 Unidad

Platano macho: 1 Unidad

Caldo

Agua: c/n

De agujas de res: 1 Kilo

Sal: c/n

Mejorana, tomillo y de laurel: c/n

Preparación de la Receta

- Sellar la carne en una sartén con aceite de oliva y salpimentar.
- Agregar a una olla con agua hirviendo, *sazonar* con sal, *mejorana*, *laurel* y *tomillo*.
- Incorporar la *jicama*, la *zanahoria*, el *chayote* picado, el *jitomate* en cuartos y la *cebolla*.
- Agregar la *manzana* picada y el *plátano* en rebanadas y cocinar.

Armado

- Servir el caldo loco caliente en tazones hondos

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/caldo-loco>