

# Caldo Loco

Tiempo de preparación: 90 Min



### Ingredientes

### Acompañamiento

Cebolla: 1/2 Unidad Chayote: 1 Unidad

Jicama: 1 Unidad Jitomates o tomates redondos: 1 Unidad

Zanahorias: 4 Unidades Platano macho: 1 Unidad

Manzana: 1 Unidad

#### Caldo

Agua: c/n

De agujas de res: 1 Kilo Mejorana, tomillo y de laurel: c/n

Sal: 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