Caldo mixe



Ingredientes

Carne Costilla De Res: 1 Kilo
Ajos: 2 Dientes
Cilantro: 2 Ramillete
Jitomate : 3 Unidades
Ejotes: 150 g
Col: 1/4 Unidades
Cebolla: 1 Unidades
Hierbabuena: 1 Ramillete
Chile Guajillo: 5 Unidades
Zanahoria: 2 Unidades
Chayote: 2 Unidades
Sal y Pimienta: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Cocer la *costilla* de *res* en una cazuela con suficiente agua, sal, un diente de *ajo* y media *cebolla*.
- Para aromatizar el caldo se agregan hojas de *hierbabuena* y *cilantro*.
- Hidratar en agua caliente los chiles secos
- Licuar los chiles suavizados con un diente de *ajo*, jitomates y media *cebolla*, añadir esta salsa al caldo
- Cortar en cubos *zanahoria* y *chayote*, reservar.
- Rebanar la *col*.
- Añadir todas las verduras al caldo y *hervir* hasta que las verduras estén bien cocidas.
- Servir acompañado con *jugo* de *limón*, *cebolla* y *cilantro* picado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/caldo-mixe-2