Caldo Ranchero



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Cebolla de verdeo: 5 Unidades
Aceite De Oliva: 1 cda
Cilantro: 5 Ramitas
Cuadril: 1/2 Kilo
Chile jalapeño: 1 Unidad
Tomate: 3 Unidades
Papas: 2 Unidades
Agua: c/n
Chile serrano: 1 Unidad
FRIJOLES Colorados: 1 Taza
Sal y Pimienta: c/n

Preparación de la Receta

- Cortar cebollas de verdeo en rodajas (parte blanca y verde)
- Reservar.
- Asar sobre una *plancha* o sartén tomates, *chile* serrano y *chile* jalapeño
- En un bol machacar los chiles, luego los tomates y reservar la mezcla.
- Cortar en cubos la carne y en una olla con aceite dorarla.
- *Condimentar* con sal, pimienta y agregar la salsa machacada, papas peladas cortadas en cubos y mezclar.
- Añadir agua hasta cubrir, *cilantro* picado y dejar cocinar por 5 minutos.
- Incorporar los frijoles cocidos y continuar cocinando hasta cocinar la carne y las papas.
- Servir en tazón bien caliente.

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