

# 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>