Carne en su Jugo

Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Bistec de res: 1 Kilo
Caldo De Frijol: 1 Litro
Dientes de ajo: 2 Unidades
Manteca De Cerdo: 1 cda
Tocino corte grueso: 200 grs

Acompañamiento

Cebolla: 1/4 unidad
Limon: c/n
Cilantro Picado: 1/4 Taza

Adobo Verde

Agua: c/n
Cebolla: 1/4 unidad
Chile árbol: 1/2 unidad
Chille serrano: 1 unidad
Cilantro: 1 Manojo
Comino: 1/2 cda
Clavo De Olor: 6 Unidades
Frijoles bayos enteros cocidos: 500 grs
Orégano seco: 1/2 cda
Tomate verde: 4 Unidades

Preparación de la Receta

- Sofreír en *manteca* el *tocino* cortado en cubos y el *ajo* laminado.
- Agregar el *bistec* cortado en tiras, *sazonar* y dejar cocinar.
- Verter el caldo de *frijol*.

Adobo verde

- Licuar los tomates previamente cortados, la *cebolla* blanca, el *cilantro*, el *chile* serrano, el *chile* de árbol y sal.

- Tostar los clavos de olor, el *comino*, el *orégano* y agregar a la licuadora con el resto de los ingredientes.
- Verter la salsa en la carne guisada y completar con agua hasta cubrir.
- Agregar los frijoles
- Dejar cocinar.

Montaje

- Servir y acompañar con la *cebolla* picada, el *cilantro* y el *limón*

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/carne-en-su-jugo