

# Chile Caldo Cuicatileco

Tiempo de preparación: 150 Min



## Ingredientes

**Agua:** 3 Litros

**Cabeza de ajo:** 1 unidad

**Carne de res:** 500 Gramos

**Chiles chilhuacle frescos:** 4 Unidades

**Tomates:** 4 Unidades

**Cilantro:** 10 Ramas

**Calabaza:** 1 unidad

**Cebolla:** 1 unidad

**Codillo de cerdo:** 500 Gramos

**Sal:** c/n

## Preparación de la Receta

- Cocinar la carne de *res* y el codillo de *puerco* en una olla, con agua y sal por 2 horas.
- Picar el *tomate* en cubos pequeños, picar finamente la *cebolla* y machacar el *ajo*
- Cuando las carnes estén tiernas, agregar *tomate*, *cebolla*, *ajo* y *cilantro*.
- Cocinar 1 hora más y agregar la *calabaza* en cubos y los chiles picados.
- Cocinar a hervor suave hasta que la *calabaza* esté tierna.
- Servir el caldo caliente con las carnes y en trozos.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/chile-caldo-cuicatileco>