# Chile Caldo Cuicatleco



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*
- Cucando 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-cuicatleco**