

# Chirmol de Res



## Ingredientes

**Carne de res en trozos:** 1 k

**Jitomate :** 1 Unidad

**Epazote:** 1 Ramillete

**Cebolla:** ½ Unidad

**Achiote:** 150 g

**Masa De Maíz:** 100 g

**Ajos:** 2 Dientes

**Tortillas tostadas:** 2 Unidades

**Manteca De Cerdo:** 1 Cucharada

**Sal:** Cantidad necesaria

## Preparación de la Receta

- Licuar *jitomate*, *ajo* y *epazote*, reservar la primer molienda.
- En otra jarra licuar las tortillas con la *cebolla* y reservar, la segunda molienda
- En una cazuela disolver el *achiote* en la *manteca* caliente
- Añadir la carne a la cazuela y dorarla.
- Agregar a la cazuela con carne la primera molienda de *jitomate* y *ajo*, revolver.
- Incorporar la segunda molienda de tortilla y *cebolla*.
- Añadir agua cubriendo la carne
- *Sazonar* con sal y cocinar por 40 minutos o hasta que la carne se ablande.
- Finalmente batir la masa con un poco del caldo de la cazuela y agregar a la carne dejándolo *hervir*, hasta que el caldillo del guisado se espese.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/chirmol-de-res>