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