

Churipu



Ingredientes

Cebolla: 1/4 Unidad

Chiles guajillos: 2 Unidades

Col: 1/2 Unidad

Caldo de res sin sal o agua purificada: 3 Litros

Garbanzos cocidos sin piel: 1 Taza

Zanahorias: 3 Unidades

Ajo: 1 Unidad

Aceite De Oliva: c/n

Xoconostles: 2 Unidades

Bola de lomo de res: 1/2 Kilo

Calabacines: 2 Unidades

Cilantro: c/n

Tomates Verdes: 4 Unidades

Pimienta molida: c/n

Sal: c/n

Chiles Anchos: 2 Unidades

Preparación de la Receta

Churipu

- *Hervir* en agua los tomates verdes, la *cebolla* y el *ajo*.
- *Tatamar* al fuego directo los chiles e hidratar en el agua de cocción de los tomates. Licuar todos los ingredientes para formar una salsa.
- Sellar la carne en aceite caliente e incorporar la salsa, el caldo, los xoconostles y zanahorias cortadas, *sazonar* con sal y pimienta, agregar los garbanzos y en el último hervor agregar la *calabaza* y la *col rebanada*.
- Cocinar durante 15 minutos y terminar con el *cilantro* picado.

Armado

- Servir el Churipu en tazones hondos.