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*.
- *Tatemar* 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.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/churipu