

Clemole morelense



Ingredientes

Chambarete de res: 500 g

Ajo: 2 Dientes

Laurel: 2 Hojas

Chile serrano: 2 Unidades

ELOTE: 3 Unidades

Chayote: 2 Unidades

Pimienta: Cantidad necesaria

Costilla de res: 500 g

Cebolla: 1 Unidad

Tomate: 9 Unidades

Cilantro: 1 Ramillete

Calabacín: 3 Unidades

Sal: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Salpimentar los trozos de carne
- Sellar en una cazuela con aceite la carne.
- Agregar dientes de *ajo*, media *cebolla* y dar una ligera dorada, añadir agua suficiente para cubrir y agregar las hojas de *laurel*
- Licuar en crudo los tomates, media *cebolla*, chiles, *cilantro*, y un poco de caldo de *res*.
- Agregar la salsa al caldo de *res*, a los 20 minutos de que empezó a *hervir*
- Cortar en trozos grandes el *elote* y añadir el *elote* al caldo
- Cortar las calabazas y *chayote* en trozos grandes y agregar a la cazuela.
- Dejar *hervir* y servir con *cebolla* picada y *limón*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/clemole-morelense>