

# Cola de Res

Tiempo de preparación: 90 Min



## Ingredientes

**Sal:** c/n A gusto

**Cola de res:** 1 kg

**Caldo De Pollo:** c/n A gusto

**Hoja de laurel:** 1 unidad

### Adobo

**Jitomate:** 3 Unidades

**Aceite:** c/n A gusto

**Cebolla:** 1/2 unidad

**Dientes de ajo:** 1 unidad

**Orégano:** 1 pz

**Tortilla:** 1 unidad

**Vinagre:** 1/2 ta

**Sal:** c/n A gusto

**Caldo De Pollo:** c/n A gusto

**Clavo De Olor:** 1 unidad

**Hoja de laurel:** 1 unidad

**Raja de canela:** 1/4 unidad

**Chiles Anchos:** 2 Unidades

## Verdolagas en Salsa Verde

**Sal:** c/n A gusto

**Agua:** c/n A gusto

**Chile Verde:** 1 unidad

**Diente de ajo:** 1 unidad

**Verdolagas:** 150 Gramos

**Cebolla:** 1/4 unidad

**Cilantro:** 1/2 Manojó

**Tomatillo verde:** 8 Unidades

## Preparación de la Receta

- En una sartén con aceite sellar la cola de **res**, agregar sal y una hoja de *laurel*
- Cuando la carne este sellada agregar caldo ha cubrir, cocinar a fuego medio durante 1 hora aprox.

## Para el adobo

- *Tatemar jitomate, cebolla y ajo* hasta que estén negros, *tatemar* ligeramente los chiles, cuando cambien de *color*, colocar en suficiente agua caliente hasta que suavicen
- Freír una tortilla en abundante aceite hasta que este dorada, reservar
- Licuar caldo de *pollo*, *jitomate*, *cebolla*, *ajo*, chiles tortilla, *especias* y sal hasta formar un adobo terso
- Agregar el adobo a la *cacerola* de la cola de *res*, dejar cocinar durante 5 minutos aproximadamente

## Para las verdolagas

- En una *cacerola* caliente con aceite sofreír tomates cortado por la mitad, la *cebolla* cortada en rebanadas, *ajo* y *chile* rebanado hasta que todo comience a cambiar de *color*
- Licuar las verduras sofritas con *cilantro*, caldo de *pollo* y sal
- En una *cacerola* colocar la salsa verde, *sazonar* y agregar las verdolagas previamente limpias.
- Servir la cola de *res* acompañada de las verdolagas.

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