elGourmet

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 Manojo
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