Entomatado de Res

Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Agua: c/n
Cebolla: 1/2 unidad
Chamberete de res con hueso: 1 Kilo
Diente de ajo: 2 Unidades
Tomillo: 1 Rama
Orégano fresco: 1 Rama

Acompañamiento

Arroz blanco: c/n
Frijoles: c/n
Pico de gallo: c/n

Entomatado

Aceite De Oliva: 2 cdas
Calabacín: 3 Unidades
Calabacita criolla: 2 Unidades
Cebolla: 1/4 unidad
Chile morita: 2 Unidades
Dientes de ajo: 2 Unidades
Elotes baby: 200 grs
Hoja Santa: 1 unidad
Sal: c/n
Tocino corte grueso: 200 grs
Tomate verde: 6 Unidades

Preparación de la Receta

Carne

- Sellar en aceite caliente el chamberete.
- Agregar el *ajo* cortado en láminas y la *cebolla*.
- Verter agua hasta cubrir.
- Agregar *tomillo* y *orégano* fresco.
- Dejar cocer a fuego medio por 1 ½ horas.

Entomatado

- Sofreír *tomate*, *cebolla*, *ajo* y una parte del *tocino* en cubos.
- Agregar el *tomillo* y el *chile* morita y dejar cocinar por 2 minutos
- Verter el caldo de cocción de la carne, tapar y cocinar por 10 minutos a fuego alto, bajar el fuego y cocina durante 7 minutos más.

Verduras

- Sofreír en aceite los elotes baby.
- Agregar las calabacitas cortadas por mitad.
- Agregar la hoja santa
- Verter el caldo de **res** de cocción y dejar cocinar tapado.

Montaje

- Colocar los trozos de carne cocidos, el estofado de *tomate* verde con *tocino* y las verduras.
- Acompañar con pico de *gallo*, *arroz* blanco y frijoles.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/entomatado-de-res