Estofado con Costilla Corta y Verduras Asadas



Ingredientes

Papas: 4 Unidades
Aceite De Oliva: c/n
Chayote: 1 unidad
Cilantro: 1 Manojo
Dientes de ajo: 3 Unidades
Jitomates saladette: 4 Unidades
Zanahorias: 4 Unidades
Sal y Pimienta: c/n
Vinagre Blanco: c/n
Cebolla cambray: 4 Unidades
Caldillo de tomate: 1 Taza
Chile Yahualica: c/n
Costilla corta sin hueso de res: 1 Kilo
Elotes partido en cuartos: 2 Unidades
Mezcla de Chile Yahualica y agua: 2 Tazas
Piloncillo: 1 unidad
Tortillas: c/n

Preparación de la Receta

- Llevar a la parrilla *zanahoria*, *elote* partido en cuartos, *chayote*, *papa* y dejar que se ahúmen en la parrilla.
- Reservar.
- En una olla poner a calentar un poco de aceite con tres dientes de *ajo*.
- En un mocaljete moler sal y pimienta para *condimentar* la carne y llevar a la parrilla bien caliente para que se selle
- Cortar las cebollas cambray en mitades y poner en la cazuela que previamente calentamos con aceite y tres ajos.
- Cortar cuartos los jitomates y agregar a la cazuela.
- Agregar todos los vegetales que pusimos a ahumar en la parrilla, cortar en rodajas para el estofado y mover.
- Integrar todo muy bien.
- *Condimentar* con *piloncillo*.
- Agregar la mezcla de *chile* Yahualica con agua, el caldillo de *tomate* y un poco de agua.
- Dejar soltar el hervor y agregar la carne con un manojo de *cilantro*
- Calentar unas tortillas en la parrilla para acompañar y servir.

Consulta la receta original en