

# Estofado con Costilla Corta y Verduras Asadas



## Ingredientes

**Papas:** 4 Unidades

**Aceite De Oliva:** c/n

**Chayote:** 1 unidad

**Cilantro:** 1 Manojó

**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 Yahuallica:** c/n

**Costilla corta sin hueso de res:** 1 Kilo

**Elotes partido en cuartos:** 2 Unidades

**Mezcla de Chile Yahuallica 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 molcajete 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* Yahuallica con agua, el caldillo de *tomate* y un poco de agua.
- Dejar soltar el hervor y agregar la carne con un manojó de *cilantro*.
- Calentar unas tortillas en la parrilla para acompañar y servir.

