

Guisado Prieto

Tiempo de preparación: 50 Min



Ingredientes

Aceite De Oliva: c/n

Cuete de res: 750 Gramos

Vinagre: 3 Tazas

Agua: c/n

Sal: c/n

Salsa

Azafrán: 1 Pizca

Canela molida: 1/2 cdta

Clavos de olor molidos: 2 Unidades

Jitomate: 1 Kilo

Perejil: 1/2 Taza

Cebolla: 1 unidad

Dientes de ajo: 3 Unidades

Sal: c/n

Preparación de la Receta

- En una olla grande poner a cocer la carne en misma cantidad de agua y *vinagre*.
- Una vez cocinada la carne, cortar en rebanadas y dejar enfriar.
- Para la salsa, quitar la piel y la *semilla* de los jitomates.
- Moler en licuadora el *jitomate*, la canela, el clavo y la pimienta.
- Freír la *cebolla* previamente fileteada y agregar la mezcla de *jitomate*.
- Agregar el *azafrán* y el *perejil*.
- En un refractario acomodar una capa de salsa y una capa de carne *rebanada*, terminar con una capa de salsa.
- Meter el refractario al horno para calentar.
- Servir la carne adornada con unas hojas de *perejil* fresco.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/guisado-prieto>