

Manchamanteles

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Aceite: 3 cdas

Canela: 1 Rama

Chambarete cocido o maciza de res cocida: 1 Kilo

Dientes de ajo: 2 Unidades

Plátano macho maduro: 5 Unidades

Pimienta: 8 Granos

Azucar: 1 cdtá

Cebolla: 1 unidad

Chile ancho: 8 Unidades

Clavo De Olor: 2 Unidades

Jitomate mediano: 2 Unidades

Sal: c/n

Preparación de la Receta

- Cortar los plátanos machos en rodajas y *pelar* cada una.
- Reservar algunas rebanadas de plátanos del preparado.
- Freír en aceite la *cebolla* picada un minuto, agregar el *jitomate* picado junto con los plátanos cortados en rodajas y el *ajo* picado, la canela, la pimienta y los clavos
- Continuar cociendo hasta que se suavice el *plátano*
- Reservar.
- Asar los chiles anchos y pasarlos por agua caliente.
- Licuarlos junto con los ingredientes anteriores.
- Freír la salsa resultante en una en una *cacerola* con aceite, cuando esté hirviendo, agregar el chambarete en rebanadas o en trozos.
- *Sazonar* con sal y un poco de azúcar.
- Quitar del fuego y añadir las rodajas de *plátano* macho que se habían reservado
- Servir con *arroz* blanco

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/manchamanteles>