

# Menudo Colimense

Tiempo de preparación: 90 Min



## Ingredientes

### Acompañamiento

**Limones:** 3 Unidades

**Tortillas De Maíz:** c/n

### Encurtido

**Vinagre Blanco:** 1/2 Taza

**Chiles verdes:** 2 Unidades

**Cebolla de verdeo picada:** 3/4 Taza

**Sal:** c/n

### Menudo

**Cebolla de verdeo:** 3 Unidades

**Agua:** 2 Litros

**Azafrán en polvo:** 1 cda

**Jugo de Limón:** 1/2 Taza

**Caldo de res sin sal:** c/n

**Carne de res:** 1 Kilo

**Ajo:** 2 Dientes

**Arroz:** 1/2 Taza

**Hierbabuena:** 4 Ramas

**Sal:** c/n

## Preparación de la Receta

### Menudo

- Colocar el *mondongo* con el *jugo de limón* en un recipiente y dejar reposar durante 15 minutos.
- *Blanquear* en agua caliente por 5 minutos.
- Retirar y colocar en otra olla con agua caliente, agregar las cebollas, la *hierbabuena* y cocinar durante una hora.
- Licuar el *arroz* remojado, el *azafrán* previamente tostado y molido en un mortero con caldo.

- Colocar en la olla y agregar el *mondongo* cortado en cuadrados pequeños, dientes de *ajo* y cocinar durante 15 minutos más.

## Encurtido

- Mezclar la *cebolla* cambray fileteada, con los chiles verdes picados en rajas, agregar sal y *vinagre* blanco.

## Procedimiento para el montaje

- Servir caliente el menudo colimense en tazones hondos
- Acompañar con el *encurtido* de la *cebolla* y tortillas de maíz calientes.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/menudo-colimense>