

Picadillo en Caldo



Ingredientes

Jitomate: 2 Unidades

Carne Maciza De Res: 350 Gramos

Cebolla: 1/2 unidad

Manteca De Cerdo: 2 cdas

Achiote en pasta: 1 cda

Carne maciza de cerdo: 350 Gramos

Dientes de ajo: 3 Unidades

Sal: c/n

Acompañamiento

Papas: 2 Unidades

Ejotes: 100 Gramos

Col: 1/2 unidad

Zanahoria: 2 Unidades

Preparación de la Receta

Caldo

- *Sazonar* el agua hirviendo con sal
- Agregar las carnes, tapar y dejar cocinar por 40 minutos.
- Reservar la carne para enfriar.
- Desmenuzar y reservar.

Sofrito

- *Sazonar* la *cebolla* y el *ajo* picado.
- Incorporar el *jitomate* picado y *sazonar* con sal.
- Deshacer la pasta del *achiote* con el caldo y agregar.
- Cocinar por unos minutos más.
- Licuar y agregar de nuevo a la misma *cacerola* de cocción con el resto del caldo.
- Agregar las *zanahoria* y *papa* cortadas en cubos y la *col* fileteada.
- Tapar y seguir cocinando hasta que las verduras estén blandas.
- Agregar la carne desmenuzada y seguir cocinando.
- Servir caliente y acompañar con tostadas.

- *Limón* al gusto.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/picadillo-en-caldo>