

# 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>