

# Wakabaki

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

### Armado

**Limones:** 4 Unidades

**Tortillas De Maíz:** c/n

### Caldo

**Cebolla:** 1/2 Unidad

**Col:** 1/2 Unidad

**Calabaza de Castilla:** 400 grs

**Caldo de res sin sal o agua purificada:** 2 Litros

**Chiles serranos:** 2 Unidades

**Cilantro:** c/n

**Colita de res:** 1/2 Kilo

**Cuello de res:** 1/2 Kilo

**Elote blanco:** 2 Unidades

**Ajo:** 2 Dientes

**Garbanzos cocidos:** 250 grs

**Laurel:** 1 Hoja

**Zanahorias:** 2 Unidades

**Pecho de res:** 1/2 Kilo

**Sal:** c/n

## Preparación de la Receta

- Sellar las carnes en aceite de oliva, *sazonar* con sal por ambos lados y colocar en el caldo hirviendo.
- Aromatizar con *laurel*, *ajo*, tapar y dejar cocinar
- Agregar la *cebolla* troceada, los elotes cortados en rebanadas, la *zanahoria* en cubos, los chiles serranos, la *col* y la *calabaza* de Castilla.
- Incorporar los garbanzos y cocinar por 45 minutos a fuego bajo.
- En el ultimo hervor, perfumar con *cilantro* fresco

### Armado

- Servir el Wakabakki caliente en tazones hondos

- Acompañar con los limones y las tortillas de maíz calientes.

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