



PICADILLO EN CHILE GUAJILLO

Ingredientes:

- 750 gr de carne molida de res
- 10 chiles guajillo fritos, sin venas, ni semillas
- ¼ de pieza de cebolla
- 1 diente de ajo
- 2 tazas de caldo de res, (500 ml)
- 1 taza de agua (500 ml)
- Sal y pimienta al gusto
- 2 cucharadas de aceite
- 3 zanahorias peladas y en cubos medianos
- 2 papas peladas y en cubos medianos
- Tostadas para acompañar

Procedimiento:

1. Licúa los chiles, la cebolla y el ajo con un poco de caldo, sal y pimienta. Cuela y reserva.
2. Fríe la carne en una olla, agrega el chile que licuaste y deja que reduzca. Incorpora el resto del caldo y el agua. Añade las verduras y tapa. Sazona con sal y pimienta, cuando las verduras estén a media cocción. Destapa y espera a que reduzca el líquido.
3. Ofrece.

Tiempo de preparación:

15 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

6