



CARNE DE RES CON NOPALES EN CHILE MORITA

Ingredientes:

- 5 cucharadas de aceite
- 600 g de pulpa de res picada en cubos medianos
- 4 jitomates sin piel y sin semillas
- ¼: pieza de cebolla
- 1 diente de ajo
- 6 chiles morita, sin semilla y remojados en agua caliente
- 2 tazas de agua (500 ml)
- Sal al gusto
- 5 nopales cortados en tiras y cocidos
- Tortillas para acompañar

Procedimiento:

1. Calienta 3 cucharadas de aceite y fríe la carne hasta que esté completamente cocida. Reserva.
2. Licua los jitomates con la cebolla, el ajo, los chiles y el agua. Calienta el resto del aceite y fríe la salsa, agrega un poco de sal y deja cocinar hasta que suelte el hervor. Agrega la carne que reservaste y los nopales: deja en el fuego por 10 minutos más.
3. Ofrece acompañando con las tortillas.

Tiempo de preparación:

30 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4