



## RES CON MOLITO ADOBERO

### Ingredientes:

- 5 jitomates, partidos en cuartos
- 1 diente de ajo
- ¼ de pieza de cebolla
- 3 chiles anchos, desvenados y cocidos
- 3 chiles pasilla, desvenados y cocidos
- 3 chiles guajillo, desvenados y cocidos
- 2 ½ tazas de caldo de la cocción de la carne
- 1 ½ cucharadas de consomé de pollo, en polvo
- 2 cucharadas de aceite
- 700 g de chambarete de res, en trozos y cocido
- 250 g de ejotes, picados y cocidos
- 1 chayote, en cubos y cocido
- 1 elote, en rodajas cocido
- 100 g de masa de maíz
- Lechuga, picada, para acompañar
- Cebolla, picada para acompañar
- Rábanos rebanados, para acompañar

### Procedimiento:

1. Licúa los jitomates, con el ajo, cebolla, chiles, el caldo y el consomé. Calienta el aceite y sofríe el adobo. Agrega la carne y las verduras deja cocinar unos minutos.
2. Forma pequeñas bolitas con la masa de maíz, agrégalas al adobo y cocina hasta que estén cocidas.
3. Ofrece la carne, acompañada con lechuga, cebolla y rábanos.

**Tiempo de preparación:**

40 minutos

**Grado de dificultad:**

Fácil

**Porciones:**

4

1 / 1