



GUISADO DE CARNE CON PAPAS EN SALSA VERDE

Ingredientes:

- 7 tomates, cocidos
- ¼ de cebolla
- 1 diente de ajo
- 3 chiles, serranos, cocidos
- ¼ de taza de agua (60 ml)
- 1 cucharada de consomé de pollo, en polvo
- 2 cucharadas de aceite
- 600 gr de falda de res, cocida y cortada en cuadros medianos
- 2 papas medianas, cortadas en cubos y cocidas
- Sal y pimienta, la gusto

Procedimiento:

1. Licúa los tomates con la cebolla, el ajo, los chiles, el agua y el consomé de pollo. En una cacerola caliente el aceite, fríe la salsa hasta que suelte el hervor y rectifica la sazón.
2. Agrega la carne y las papas con la salsa y deja cocinar por 5 minutos más.
3. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación:

Grado de dificultad:

Porciones:

Fácil

4