



## GUISADO DE CARNE DE RES CON PAPAS EN SALSA DE CHILE MORITA

### Ingredientes:

- 600g de falda de res
- ½ pieza de cebolla blanca
- 2 dientes de ajo
- 500g de tomatillo
- 8 chiles morita limpios y desvenados
- 1 papa grande
- 1 cucharada de sal
- 1 hoja de laurel seco
- 2 bolitas de pimienta negra
- 1 cucharada de aceite vegetal

### Procedimiento:

1. Coloca en una olla profunda 1 litro de agua, agrega sal, el laurel, pimienta, ¼ de cebolla y 1 diente de ajo, y pon a cocer la carne por aproximadamente 1 hora o hasta que la carne esté suave, reserva el caldo. Retira la carne del caldo y corta en cubos, reserva.
2. Cuece el tomatillo con el resto de la cebolla, el ajo y los chiles morita, licúa y vierte en una olla, deja que suelte hervor. Incorpora las papas y la carne a la salsa y retira del fuego.
3. Sirve y acompaña con arroz.

**Tiempo de preparación:**

1 hora 30 minutos

**Grado de dificultad:**

Fácil

**Porciones:**

4