



GUISADO DE RES CON PAPAS Y CHIPOTLE

Ingredientes:

- 3 cucharadas de aceite
- ½ cebolla fileteada
- 15 tomates verdes limpios y cortados en cubos
- 4 papas cortadas en cubos y cocidas
- 1 kg de falda de res cortada en cubos y cocida
- 1½ taza de agua (375 ml)
- 2 cucharadas de consomé de pollo en polvo
- 3 chiles chipotle de lata

Procedimiento:

1. Calienta el aceite y sofríe la cebolla, agrega los tomates deja cocinar hasta que los tomates estén cocidos agrega las papas y deja por 3 minutos más.
2. Añade la carne aparte licua el agua junto con el consomé y los chiles agrega al guiso y deja en el fuego hasta que rompa el hervor.
3. Acompaña con arroz.

Tiempo de preparación:

25 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4