

CARNE DESHEBRADA DE RES

Ingredientes:

- 1 kg de Carne de res para deshebrar
- 1 Cebolla
- 2 c de sal
- Agua

Preparación:

1. La carne se pone en una olla y se cubre de agua que sobrepase la carne. Se le agrega la cebolla y la sal. Se pone en lumbre alta para que hierva. Luego se baja la flama y se deja hervir tapada hasta que la carne esté muy suave al picarla con un tenedor aproximadamente una hora.
2. Se deja enfriar y se deshebra la carne con la mano o con Thermomix. Es importante que las hebras de la carne estén cortitas para que no se batalle al comerla.
3. Esta carne está lista para usarse como relleno de flautas o para preparar el relleno para Tacos al Vapor. También sirve para prepararla como carne guisada o fría como Salpicón de res.

Notas:

El caldo donde se coció la carne sirve para preparar una sopa de verduras.