

CUETE A LA VINAGRETA

Ingredientes:

- 1 kg Cuete de res
- 2 cebollas
- Sal
- 2 a 3 Tomates
- 1/3 de Taza de Vinagre de Manzana
- 1/2 Taza de Aceite de Oliva
- 1 cucharita de mostaza
- 1 cucharita de azúcar
- 2 cucharitas de Consomé de Pollo en polvo
- 1 diente de ajo chico

Preparación:

1. El cuete se pone en una olla y se cubre con agua. Se le agrega una de las cebollas y la sal. Se deja hirviendo durante dos horas y media o hasta que esté muy suave la carne. Se saca del caldo y se deja enfriar en un platón.
2. La otra cebolla se corta en cuartos y se separa en capas. Se cuecen las cebollas en agua hirviendo hasta que esté muy suave y transparente aproximadamente 8 a 10 minutos. Se retiran del agua y se dejan enfriar.
3. Los tomates se cortan en rebanadas. Cuando la carne está fría se corta en rebanadas que se acomodan en un platón.
4. Para hacer la vinagreta se mezclan el vinagre, el aceite, el azúcar, el consomé, la mostaza, el ajo prensado y se mezcla muy bien. Se le agrega ½ taza del caldo donde se coció la carne. Se bañan las rebanadas de carne con parte de la vinagreta. Se acomodan las rebanadas de tomate y cebolla encima de la carne y se bañan con el resto de la vinagreta. Se refrigera el platón y se come frío.

Notas:

El caldo donde se coció la carne se guarda para preparar un caldo de verduras.

