

## MENUDO

### Ingredientes:

- 3 Kgs de Panza de res cortada en cuadros de 3 por 3 centímetros
- 2 Kgs Pata de res en trozos
- 2 Cabezas de Ajo
- 2 Cebollas grandes
- 3 C de Sal
- 4 Cucharadas de Orégano
- 1 cucharita de Comino
- 3 Chiles anchos
- 3 Chiles guajillo
- Guarniciones: Cebolla picada, Chile serrano picado, Orégano, Limones

### Preparación:

1. Se pone en una olla las patas y se cubre de agua, se le agrega 1 Cuchara de sal, 1 cabeza de ajos, una cebolla, 2 Cucharas de Orégano, y la cucharita de comino. Se pone a hervir y después de 45 minutos a una hora se añade la panza y el agua necesaria para cubrir, se le añade la otra cabeza de ajo, la otra cebolla, 2 Cucharas de sal, 2 Cucharas de orégano y se continúa hirviendo.
2. Se ponen a cocer en agua hirviendo los chiles ya limpios de rabo y semilla durante 10 a 15 minutos hasta que se suavicen. Se muelen los chiles en la licuadora con algo del agua de cocimiento hasta obtener una salsa tersa. Se agrega esta salsa al menudo.
3. Se deja hervir durante 3 horas más aproximadamente hasta que la carne esté suave. Se le retiran los huesos que se hayan soltado de la pata.
4. Se sirve en platos hondos acompañado de sus guarniciones.