

PUCHERO

Para cocer la carne:

- 1 kilo de chamberete de res con hueso de tuétano (4 piezas)
- 1 kg de Pecho de res en trozos
- 1 cebolla
- ½ manojo de cilantro
- 1 cucharada de sal

Para cocer las verduras:

- 1 repollo
- 3 elotes
- 4 zanahorias peladas
- ½ manojo de cilantro
- 2 papas
- 1 camote
- 6 calabacitas
- 1 manzana
- Sal

Preparación:

1. Se pone la carne en una olla, se cubre con agua, y se pone a hervir. Se le retira la espuma que se forma. Se agrega una cebolla completa, ½ manojo de cilantro y la sal. Se deja hervir tapado durante 1 a 1 ½ horas hasta que la carne se sienta suave.
2. Se añade al caldo el repollo partido en cuartos, los elotes partidos a la mitad, el camote partido a la mitad con cáscara, las zanahorias enteras y el otro ½ manojo de cilantro y se dejan pre cocer las verduras en la olla tapada durante 10 minutos aproximadamente. Todas las verduras deben estar cubiertas con el caldo, en caso de faltar líquido se le agrega un poco más de agua y se prueba de sal.

3. Pasado este tiempo se añaden las papas enteras con cáscara, las calabacitas enteras y la manzana con cáscara partida a la mitad.
4. Cuando ya están todas las verduras bien cocidas se retira de la lumbre el puchero y se acomoda en un platón la carne, en otro las verduras y el caldo para que cada comensal se sirva a su gusto.
5. Se sirve acompañado de tortillas, salsa de chile y limón.

