

CARNE EN SU JUGO

Ingredientes:

- 500 gms de tomate de fresadilla
- 1 diente de ajo
- 3 a 4 Chiles Jalapeños en vinagre
- 5 ramas de cilantro
- Sal y Pimienta
- 1 Cucharada de aceite
- ½ Kilo de milanesa de res en cuadritos
- 1 litro de frijoles en bola con su caldo

Para acompañar:

- Cebolla picada finamente
- Cilantro picado finamente
- Limones

Preparación:

1. En una olla colocar los tomates y añadir muy poca agua sólo que suba a 2 cms de altura. Se tapa y se deja hervir para cocer los tomates unos minutos hasta que cambien de color y se suavizen. Se añaden los tomates al vaso de la licuadora junto con el ajo, los chiles en vinagre, el cilantro y sal al gusto. Se licúa hasta dejar una salsa tersa.
2. En una ollita calentar el aceite y añadir la carne dejando cocinar a fuego bajo, que no se dore, para que la carne suelte su jugo. Se sazona con sal y pimienta. Se le añade la salsa verde y se deja hervir 5 a 10 minutos con la olla tapada para que la carne se suavice y la salsa se cueza. Se añaden los frijoles con caldo y se deja hervir 5 minutos más.
3. Se sirve en plato hondo y se acompaña de cebolla picada, cilantro picado y limones para que cada persona agregue a su gusto.