

CORTADILLO NORTEÑO

Ingredientes:

- 2 Cucharas de Manteca de puerco
- 1 Kilo de Carne de res (pulpa negra)
- 3 cucharitas de comino
- 1 cucharita de orégano
- 1 cucharita de pimienta negra molida
- 1 ½ cucharita de sal
- 1 Cebolla picada
- 750 gms de tomate huaje rojo
- 2 a 3 dientes de ajo

Preparación:

1. En un sartén se calienta la manteca, se dora la carne, se agrega el comino molido, el orégano molido, la pimienta y la sal.
2. Se añade la cebolla picada y se deja acitronar por unos minutos.
3. En la licuadora se muelen los tomates y los ajos y se vacía sobre la carne. Se deja hervir tapado durante 15 o 20 minutos hasta que suavice la carne. Se prueba de sal y especias y se agrega más en caso necesario.
4. Se sirve con tortillas calientes y chiles piquines.