



## PICADILLO

### Ingredientes:

- 1 Cucharada de aceite vegetal
- ½ kilo de carne de res molida
- 1 cucharita de sal
- 1 cucharita de comino molido
- ¼ de una cebolla
- 2 dientes de ajo
- 3 tomates huajes rojos
- 1 a 2 papas

### Preparación:

1. Para hacer el picadillo se pone a calentar un sartén, se agrega el aceite y se añade la carne, separando con la cuchara y se deja cocinar hasta que la carne evapore el líquido. Se sazona con sal y comino.
2. Los tomates se muelen en la licuadora junto con la cebolla y el ajo. Se agrega la salsa a la carne y se le añade ½ taza de agua. Se agregan las papas peladas y cortadas a la mitad.
3. Se deja hervir tapado durante 10 a 15 minutos para que se cuezan las papas y la salsa de tomate. Si acaso se secó mucho la salsa se le puede agregar un poco de agua.