



## CUETE CON VERDURAS

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 90 minutos

### INGREDIENTES

- 500 gramos de carne tipo cuete
- 3 tazas de agua
- Sal
- 2 zanahorias
- 1 calabaza
- 2 papas
- Margarina sin sal La Villita
- 2 ramitas de chile ancho
- Epazote

## MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, cuando se antoja una carne suavcita, esta es una opción perfecta.

Cortamos nuestra carne en cuadros medianos y ponemos en la olla express una hora junto a tres tazas de agua. Dejamos que enfríe y destapamos.

Ahora vamos a hacer las verduras. Me gusta hacerlas separadas para que queden más duras y en, caso de que sobre, y comamos al día siguiente y no pierdan su consistencia. Entonces, cortamos las verduras en trozos pequeños y ponemos en una sartén con 2 cucharadas de Margarina sin sal La Villita. Salpimentamos y ponemos en la olla de la carne, agregamos 2 ramitas de chile ancho y dejamos que hierva.

Para las papas, el procedimiento será un poco distinto. Primero, las cocemos en una ollita con agua y sal; seguido, las cortamos y pasamos a la sartén con la margarina. Ponemos en la olla con el resto de los ingredientes.

Me gusta ponerle epazote también para que el jugo quede bien concentrado. Servimos caliente y con caldo. ¡Buen provecho!