



PICADILLO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 30 minutos

 Comida

INGREDIENTES

Para el picadillo

- 500 gr carne molida de res
- ½ cebolla blanca picada finamente
- 1 papa pelada y en cubos pequeños
- 2 zanahorias peladas y en cubos pequeños
- ½ taza de chícharos
- 1 hoja de laurel
- ½ cucharita orégano seco
- Sal y pimienta
- Margarina sin sal La Villita

Para el cald

- 4 to mates rojos maduros cortados en 4
- 1 chile chipotle opcional
- 1 trocito de cebolla
- 2 dientes de ajo
- 1 ½ taza de agua
- ¼ cucharita comino molido
- Sal y pimienta al gusto

MODO DE PREPARACIÓN

Esta receta de picadillo es de las favoritas en casa te rendirá muchísimo y le podrás dar tu toque con La Villita.

Para el caldo, licuamos los tomates, la cebolla, chipotle, ajo, agua, comino, sal y pimienta. Calentamos el aceite en una olla y agregamos la cebolla. Cocinamos unos 3 minutos a fuego medio alto.

Agregamos la carne molida y separamos muy bien. Sazonamos al gusto con sal y pimienta y cocinamos hasta que cambie de color. Agregamos la papa y la zanahoria, mezclamos bien y cocinamos unos 5 minutos a fuego medio mezclando de vez en cuando.

Por último, agregamos el caldito, los chícharos, una hoja de laurel, orégano y tapamos la olla. Dejamos cocinar por unos 15 a 20 minutos o hasta que las verduras estén cocidas. Si lo queremos menos caldosa cocinamos destapado unos minutos o hasta que se seque y dejemos la consistencia deseada. Antes de servir retiramos la hoja de laurel.

¡Buen provecho!