



PUCHERO DE RES

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 120 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 1 kilo de agujas de res
- 1/2 de cebolla
- 2 dientes de ajo
- 1 hoja de laurel
- Sal al gusto
- 2 papas, peladas y cortadas
- 2 zanahorias, troceadas
- 1 elote, cortado en 4 rebanadas
- 1 taza de garbanzos
- 2 ramas de cilantro fresco
- 1 rama de hierbabuena
- Margarina sin sal La Villita

MODO DE PREPARACIÓN

Para este cambio de clima siempre se antoja un rico caldo y esta receta no será la excepción, amiga.

Colocamos la carne en una olla grande con 2 litros de agua, cebolla, ajo, laurel y sal. Calentamos a fuego alto hasta que empiece a hervir, luego reducimos el fuego a medio-bajo, tapamos y cocinamos durante 1 hora. Agregamos las papas, las zanahorias, el elote, los garbanzos, la hierbabuena y el cilantro. Tapamos de nuevo y cocinamos durante 20 minutos más, hasta que la carne haya terminado de cocerse y las verduras estén suaves.

Una vez listo, servimos las piezas de verduras incluyendo el elote y añadimos una cucharadita de margarina por plato, una vez derretida completa añadimos el caldito, ¡queda delicioso! Y si lo preferimos, acompañamos con salsa casera y tortillas de maíz.

 LaVillitaMX  @LaVillita