



TINGA DE RES

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 45 minutos

 Cena  Comida

INGREDIENTES

- 500 gramos de falda de res precocida y desmenuzada
- 250 gramos de queso manchego La Villita rallado
- 1 hoja de laurel seco 500 gramos de jitomate guaje 1 cebolla
- 3 dientes de ajo
- 4 cucharadas de chile chipotle adobado
- 4 cucharadas de aceite vegetal
- Sal al gusto
- Pimienta negra entera al gusto
- Tostadas

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, una receta con el auténtico sabor mexicano. Me encanta para hacer unas tostadas y compartir con la familia.

Vamos a comenzar la receta cortando la cebolla y los ajos. Por otro lado, en un comal ponemos los jitomates y dejamos que tuesten. Cuando estén negros los quitamos del fuego y ponemos en la licuadora. Agregamos el chipotle, la sal y la pimienta.

Mientras, en una olla ponemos aceite y la cebolla, cuando se vea transparente agregamos el ajo y el caldo que hicimos en la licuadora. Cocinamos por 20 minutos y, por si acaso, ponemos medio vasito con agua para que no se seque mucho.

Incorporamos la carne y cocinamos 10 minutos más.

Para servir, ponemos queso manchego La Villita, de preferencia rallado y unos trocitos de cilantro para decorar.

¡Provechito!