



INGREDIENTES

- Aceite Mazola
- 2 kilos de pulpa de res.
- 1 kilo de pierna de puerco.
- 1/4 de tocino ahumado.
- 1/4 de jamón ahumado.
- 3/4 de salchicha.
- Dos pedazos de chorizo de puerco.
- 2 cebollas.
- 6 tomates.
- 1 manojo de cilantro.
- 5 chiles jalapeños frescos.
- Un chorrito de salsa inglesa.
- Sal y pimienta al gusto.
- Jugo de tomate con almejas.
- 1 lata chica de chipotle.
- 1 lata de cerveza.



DISCADA

DE



PREPARACIÓN

- 1** Para comenzar, pon a calentar el disco para discada.
- 2** Corta en trozos pequeños todas las piezas de carne.
- 3** Con suficiente aceite Mazola añade las carnes de res y de cerdo.
- 4** Añade el tocino y la cebolla al disco.
- 5** Tras cocinarse en aceite Mazola por unos minutos, añade las carnes frías y la salsa inglesa con sal y pimienta al gusto.
- 6** Agrega las verduras picadas: los tomates, cilantro, chiles jalapeños y la latita de chipotle.
- 7** Cuando la carne de res está a medio cocer, agrega la cerveza y el jugo de tomate con almejas.
- 8** Deja cocinar todo por unos 20 minutos.

TIP GOURMET

Para la cocción utiliza cervezas que no hayan sido refrigeradas antes.

Te puede interesar

 <p>Romeritos Navideños</p> <p>Dificultad Fácil Tiempo 45 min</p>	 <p>Sopa Tarasca</p> <p>Dificultad Fácil Tiempo 10 min</p>	 <p>Costillas de cerdo con Pipián</p> <p>Dificultad Fácil Tiempo 40 min</p>	 <p>Enchiladas Mineras</p> <p>Dificultad Fácil Tiempo 30 min</p>	 <p>TORTAS AHOGADAS estilo Jalisco</p> <p>Dificultad Fácil Tiempo -</p>
--	---	--	--	--