



INGREDIENTES

- Aceite Mazola
- 500 gramos de tocino
- 1 kilo de bistec de res
- 4 tomates verdes
- 2 dientes de ajo
- 2 chiles serranos
- 1/2 cebolla
- 1 cucharada de consomé de pollo en polvo
- 2 tazas de frijol negro
- Sal y pimienta negra al gusto
- Cilantro fresco picado al gusto
- Cebolla picada al gusto

CARNE DE RES EN SU JUGO

DE

JALISCO



PREPARACIÓN

1. Agrega sal y pimienta al bistec y córtalo en cuadros pequeños.
2. Corta el tocino y agrégalo a una olla caliente con aceite Mazola.
3. Una vez dorado el tocino, incorpora el bistec. Cocina por 10 minutos.
4. Licúa el tomate, ajo, chiles, cebolla y consomé de pollo.
5. Agrega un poco de agua y licúa.
6. Agrega la salsa a la carne. Cocina por 20 minutos.
7. Sirve con frijoles, cilantro picado y cebolla picada.

Te puede interesar

