



## CARNE EN SU JUGO ESTILO JALISCIENSE



Este delicioso platillo es uno de los favoritos en Guadalajara, Jalisco. Esta es mi versión de una combinación de recetas de restaurants que se sirven allá, recetas de familia de generaciones de mis amigas y familia. Este guisado es muy práctico para preparar de antemano, para servir a grupos grandes y es también muy nutritivo para la familia. Disfruten!

### INGREDIENTES

- 6 rebanadas de tocino
- 1 kilo bistec de res (pulpa o 'top round') (rebanitas muy delgadas)
- 6 -8 tomates verdes
- 1 de taza de cilantro picado
- 1 diente de ajo
- 1 chiles serrano (o al gusto)
- ½ cebolla picada
- 1/4 cucharita de comino
- 4 tazas de agua + 1 cubo de caldo de res (Knorr) o un 1 litro de caldo de res
- 2 tazas de frijoles de la olla y su caldo (*frijoles peruanos o alubias o pintos- esto es su gusto para este platillo*)
- Sal y pimienta al gusto

### Para acompañar:

- ¼ de taza de cilantro picado
- 2 rabanas de tocino frito picado
- ¼ de taza de cebolla blanca picadita
- 1 limon cortado para agregar al gusto
- 2-3 cebollas asadas
- Quesadillas
- Salsita picosa de serrano \*\*

### PREPARACION

(Preparación: 10min Cocción: 30min Listo en: 40 mins Sirve:4-6 porciones )

1. Dora bien el tocino en un sartén. Retira del fuego y reserva. En la misma olla sella la carne de res con un poco de la grasa del tocino, Sazona con sal y pimienta al gusto.
2. Cuece los tomates, los chiles y el ajo en las 3 tazas de agua. En la licuadora se muele los tomates, chilles, ajo, cilantro y la lata de salsa verde y agrega esto a la carne sellada y su jugo junto con los cubitos de caldo de pollo.
3. Tapa la olla y cuece a fuego medio-alto hasta que suba la presión. Reduce inmediatamente el fuego a bajo y cocina durante 30 minutos.
4. Para servir se presenta la carne en su jugo en un plato hondo con un cucharón de los frijoles de olla sin caldo y cada quien agrega tocino frito, cebolla, cilantro, limón, salsita picosa de serrano chile y acompaña con tortillas de maíz, quesadillas o tostaditas.

\*\* Para hacer el guiso más picos-) tomé un poco del caldo de la carne en su jugo y licue con 2 chiles serranos y pongo a hervir un poco y ponga esta salsita en la mesa para el que quiera más picoso a su porción uno puede agregar este "caldito picoso" y listo, si quieres que pique toda la carne en su jugo, agrega el chile directo cuando muelas los tomates.

\*\*\*O licue una latita de rajitas en escabeche. Buenísima!!

\*\*\*\* Este guisado está listo para servir en 20 minutos pero es sazón se asienta mejor después de 2 horas o para el otro día.