



PICADILLO 5 Porciones

Ingredientes:

- 4 cucharadas de aceite
- 4 cucharadas de cebolla, finamente picada
- 1 diente de ajo, pelado y picado finamente
- 800 g de carne de res molida
- 5 jitomates pelados, sin semillas y cortados en cubos
- 2 cucharadas de consomé de pollo en polvo
- 2 hojas de laurel
- 1 taza de agua (250 ml)
- ½ taza de puré de tomate (125 ml)
- 1 papa pelada, cortada en cubos y cocida
- 2 zanahorias peladas, cortadas en cubos y cocidas
- 1 taza de chícharos cocidos

Procedimiento:

1. Calienta el aceite, sofríe la cebolla con el ajo, agrega la carne y deja cocinar hasta que esté completamente cocida, moviendo constantemente.
2. Agrega el jitomate, el consomé, el laurel, el agua, el puré, la papa, las zanahorias y los chícharos.
3. Cocina por 10 minutos hasta que se reduzca un poco el líquido y rompa el hervor. Sirve.

Tiempo de Preparación: 35 min.

Grado de Dificultad: **

Muy Fácil: *
Fácil: **
Medio: ***
Difícil: ****
Muy Difícil: *****