



TINGA DE RES 6 Porciones

Ingredientes:

- 3 cucharadas de aceite
- ½ cebolla picada en medias lunas
- 4 jitomates sin semillas y cortados en cubitos
- 1 ½ tazas de puré de tomate (375 ml)
- ½ taza de agua (125 ml)
- 2 cucharadas de consomé de pollo en polvo
- 600 g de falda de res, cocida y deshebrada
- Tostadas
- Frijoles refritos
- Queso blanco rallado

Método de Preparación

1. Calienta el aceite y sofríe la cebolla, agrega el jitomate y deja cocinar por 3 minutos; agrega el puré, el agua y el consomé , deja en el fuego por 2 minutos más.
2. Incorpora la carne y mezcla perfectamente; deja cocinar por 10 minutos.
3. Ofrece con tostadas, frijoles y el queso.

Tiempo de Preparación: 25 min.

Grado de Dificultad: **

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