

## Carne en su jugo estilo Jalisco

Porciones / número de personas: 4

Tiempo de Preparación: 10 min.

Tiempo de cocción: 30min.

Categoría: Comida mexicana

Dificultad: Fácil

### Ingredientes

- 6 rebanadas de tocino
- 1 kilo bistec de res en su jugo (en trocitos de 1x1 cm)
- 4 tomates verdes chicos
- 4 Cdas. **Cilantro alpont**
- **Sal y Pimienta alpont**
- 3 tazas de agua
- 2 cubitos de caldo de pollo
- 2 tazas de frijoles de la olla y su caldo
- **Selección de chiles alpont**
- 3 Cdas. **Ajo en trozo alpont**
- 4 Cdas. **Cebolla en Trozo alpont**

### Modo de preparación

1. Dora bien el tocino en un sartén. Retira del fuego y reserva. En el mismo sartén sella la carne de res con un poco de la grasa del tocino, hasta que haya perdido su color rojo. Sazona con **Sal y Pimienta alpont** al gusto.
2. Cuece los tomates, **Selección de Chiles alpont**, y el **Ajo en trozo alpont** en las 3 tazas de agua. Licua, cuela y vierte sobre una olla de presión. Agrega 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. Sirve con frijoles de la olla, tocino, cebolla y cilantro. Acompaña con tortillas de maíz.

Alimentos al Punto S.A. de C.V.

Tel: (55) 6273.1105

contacto@alpontgourmet.com

www.alpontgourmet.com

