

Mariano

SANDOVAL

Tipo de platillo: Plato fuerte

Suadero en salsa verde

Porciones: 4

Ingredientes:

750 g Suadero de res, picado
¼ pza Cebolla
1 pza Ajo
2 pzas Hojas de laurel

Para la salsa:

4 pzas Tomate verde, cocido
¼ pza Cebolla
1 pza Ajo
2 pzas Chile serrano, cocido

1 pza Calabacitas, en cubos y cocidas
1 pza Papa, en cubos y cocida
1 tza Frijoles negros, sin caldo

c/s Aceite, sal y pimienta

Procedimiento:

1. **Para el suadero**, marinar suadero con leche durante 4 horas. Retirar y escurrir.
2. Cocinar suadero junto con cebolla, ajo y laurel en olla express durante 20 minutos, a partir de que suene la válvula..
3. En una cacerola caliente con aceite cocinar suadero unos minutos.
4. Para la salsa, colocar en la licuadora todos los ingredientes y procesar hasta obtener una salsa de textura lisa y homogénea. Verter sobre el suadero y cocinar unos minutos más. Integrar calabacita, papa y frijoles, rectificar sazón.
5. **Para el montaje**, servir suadero y, si lo desea, acompañar con tortillas.