

## Clásico entomatado de res

**Porciones: 4**

### Ingredientes:

|         |                                  |
|---------|----------------------------------|
| 1 kg    | Chambarete de res, en trozos     |
| ½ pza   | Cebolla                          |
| 1 pza   | Diente de ajo                    |
| c/s     | Agua                             |
| ½ kg    | Tomate, picado en cubos medianos |
| ½ pza   | Cebolla, picada finamente        |
| 2 pzas  | Dientes de ajo, picado finamente |
| 2 pzas  | Chile chipotle, en lata          |
| 1 pizca | Orégano seco                     |

### Para los frijoles:

|       |                 |
|-------|-----------------|
| 250 g | Frijoles negros |
| ¼ pza | Cebolla         |
| c/s   | Agua            |
| 1 pza | Rama de epazote |
| c/s   | Aceite          |
| c/s   | Sal y pimienta  |

### Procedimiento:

1. **Para el entomatado**, colocar carne y cebolla en una olla de presión, agregar agua hasta cubrir, sazonar con sal.
2. Tapar y colocar la válvula. Cocinar a fuego medio, cuando salga el vapor cocinar por 25 a 30 minutos. Dejar enfriar, rectificar cocción de la carne.
3. En una olla caliente, acitronar cebolla y ajo. Agregar tomate y cocinar hasta que suelte sus jugos. Añadir chipotle, orégano y salpimentar.
4. Agregar carne con un poco del caldo de cocción. Cocinar por 10 minutos más.
5. **Para los frijoles**, remojar en agua toda una noche. Colar y colocar en una olla de presión con agua hasta cubrir. Cocer por 20 minutos a partir de que suelte vapor la válvula. Destapar y cocinar por 20 minutos más con la cebolla, epazote y salpimentar.

**Para el montaje**, servir entomatado y acompañar con frijoles.