

Tinga de Carne deshebrada o pollo

Tipo de plato: Carnes | Procedencia: Mavillum | Tiempo: 0 minutos | Dificultad:

INGREDIENTES

0
3 Ajos - grandes
Sal
Pimienta negra
3 Pollo - pechugas o 3/4 de carne de res de falda o 1kg de carne
1 kg Tomate - Jitomates
1 Chorizos
Chile - al gusto
4 Cebollas - medianas
Caldo de pollo - deshidratado (Nork Suiza)
Bicarbonato
Vinagre vino tinto

ELABORACIÓN

Agregar sal y pimienta a la carne. Freír la carne en olla Express para que selle.

Agregar agua a la carne frita, solo a cubrirla y se cuece ½ hora en olla Express. En una cacerola se desmenuza el chorizo y se fríe

Filetear la cebolla y agregar al chorizo, dejar acitronar la cebolla. Licuar jitomate con ajos y chipotle (licuado previamente agregar 3 cucharadas), agregar esta mezcla a la cebolla y chorizo fritos

Sazonar toda la mezcla con nork suiza y una pizca de carbonato o una cucharadita de azúcar para quitar la acidez del tomate.

Al final se le agrega un chorrito de vinagre. Deshebrar la carne y agregar al tomate, ya no hace falta que se cuezan juntos.