



## CAZUELA DE RES

4 personas

### Ingredientes:

½ kg de carne para cazuela

50 gramos de garbanzo

1 elote en trozos

½ cebolla

2 papas

2 zanahorias

2 calabacitas

1 tomate

2 diente de ajo

4 gramos de pimienta entera y sal

### Preparación:

Se pone a cocer la carne con el elote en trozos, la cebolla, pimienta, ajo y sal. Se corta en trozos la carne, las papas, zanahorias, calabacitas. Se licua el tomate con ajo, cebolla y sal y se incorporan en una olla. Agregar la carne y verduras en trozos con el caldo donde se coció la carne. Tapar y cocinar hasta que las verduras estén en su punto.

*Buen provecho.....!!!!!!!.....Saludos.....*