



## MENUDO

Para 20 personas

### Ingredientes:

1 kilo de panza de res bien limpia cortada en cuadritos  
1 kilo de manitas de ternera bien lavadas y en trozos gruesos  
1 cabeza de ajo entera sin pelar  
2 cebollas partidas en cuarterones  
2 ramitas de orégano  
Sal al gusto

Para el caldillo:  
4 jitomates grandes asados  
½ cebolla asada  
2 litros de caldo de pollo  
1 cucharada de aceite de maíz  
1 litro del caldo donde se coció la panza  
Sal al gusto

Para la salsa de chile de árbol frito:  
350 grs. de tomate verde  
8 chiles de árbol fritos  
Sal al gusto.

Para acompañar:  
Cebolla picada  
Chiles de árbol fritos  
Orégano seco  
Limón en cuarterones  
Tostadas  
Salsa de chile de árbol frito

### Preparación:

Como primer paso cocer la carne con agua a cubrir, junto con la cabeza de ajo, las cebollas partidas, el orégano y sal hasta que esté suavecita, aproximadamente entre dos a tres horas, cuidando que siempre la cubra el caldo. Una vez cocida, escurrir y guardar un poco de caldo, las patitas se deshuesan y se pica después su carnita.

El jitomate se muele aparte con la cebolla y se cuele, sofreír en la cucharada de aceite caliente hasta que esté bien sazonado, añador el caldo de pollo, el caldo colado donde se cocieron las carnes y éstas en trocitos y se deja cocer unos 10 minutos más.

Se sirve muy caliente.

Para hacer la salsa de chile de árbol frito, se debe colocar a cocer los tomates con muy poca agua junto con los chiles fritos, luego moler todo y añadirle sal al gusto.

**Saludos.....** 