



PICADILLO (5 porciones)



Ingredientes:

- 100 g de mezcla Itacate de verduras deshidratadas
- 1 cebolla mediana
- 1 jitomate
- 1 manojo de cilantro
- 2 dientes de ajo
- 1 cucharada sopera de aceite
- 1 pizca de comino
- 200 g de carne molida
- Sal al gusto

Preparación:

1. Se pone a cocer la mezcla Itacate de verduras deshidratadas en una olla con 1 litro de agua fría, 15 minutos o hasta que el arroz y los vegetales estén tiernos.
2. En una olla aparte se pone a hervir con agua la carne molida sazonada con sal.
3. Se licua el jitomate ya cocidos con una cebolla, un diente de ajo y una pizca de comino.
4. En una cacerola con aceite, se fríe el recaudo previamente licuado, cuando esté hirviendo, se le agrega la carne con todo y el caldo donde se coció y después se le pone la mezcla de verduras deshidratadas Itacate.
5. Se deja hervir y se adorna con cilantro finamente picado.
6. Sírvese caliente..