Platillos Oaxaqueños

¿Cómo preparar platillos con carne molida?

- Colocamos al fuego una cazuela grande y añadimos dos cucharadas de aceite de oliva.
 Calentamos el aceite a media potencia y agregamos la cebolla pelada y cortada en juliana muy fina. Añadimos una pizca de sal.
- Cortamos en juliana el pimiento rojo y lo incorporamos a la cazuela. Agregamos también la zanahoria pelada y cortada en rodajas finas. Salteamos todo esto junto y agregamos la carne de ternera picada.
- Removemos todos los ingredientes de los platillos con carne molida y cuando la carne se dore incorporamos las alubias rojas cocidas. Salteamos todo y añadimos pimienta negra molida al gusto.
- Regamos la cazuela con el caldo de verduras y dejamos que se consuma a máxima potencia.
 Servimos los platillos con carne molida bien calientes y con un chorrito de aceite de oliva para potenciar el sabor.

Ingredientes para preparar platillos con carne molida

- 500 gr. de carne picada de ternera
- 2 tomates grandes
- 1 cebolla
- 300 gr. de alubias rojas cocidas
- 1 pimiento rojo
- 1 zanahoria
- 300 ml. de caldo de verdura
- Pimienta negra molida
- · Aceite de oliva
- Sal



¿Cómo preparar salsa cruda?

- La salsa cruda, tan típica para acompañar un buen montón de platillos típicos de la gastronomía mexicana, puede presentarse en textura gruesa o fina. En ambos casos estará deliciosa.
- Para disfrutar de una rica salsa cruda de grano grueso, pelaremos los tomates y los cortaremos en cubitos. Los colocamos en un bol al que añadiremos los ajitos picados, el zumo de tomate y el cilantro.
- Incorporamos también los chiles picados, a los que previamente habremos retirado las semillas, y el azúcar. Espolvoreamos el comino molido y por último las cebolletas limpias y cortadas en rodajitas.
- Sazonamos la salsa cruda al gusto, removemos un poquito y tapamos. Guardamos en la nevera hasta el momento de ser utilizada. Si deseáis una salsa cruda fina sólo tendréis que triturar todos los ingredientes, al punto que más os guste.

