

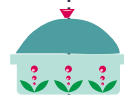
# EL COMEDOR ESCOLAR



## Receta Tejano

### Ingredientes

- Bola de pierna (carne) molida
- Cebolla cabezona blanca
- Pimentón Rojo
- Puerro
- Tomate Chonto
- Cilantro
- Pasta de tomate
- Ajo
- Agua
- Aceite de Girasol
- Sal y pimienta



### S.O.S en la cocina

Pregúntale al chef:

**300 726 0375**  
**300 726 0119**



### Paso a paso

1. Picar todos los ingredientes finamente y mantener separados hasta el momento de añadirlos al proceso.,
2. En un perol de aprox. 5 litros pre-calentado, colocar el aceite de girasol y calentarlo hasta que esté a punto.
3. Añadir la cebolla, sofreír hasta blanquearla, añadir luego el pimiento, el puerro y el ajo en orden, sofreír mientras cada uno de ellos se blanquea.
4. Añadir la carne molida, y sofreír hasta que esté cocinada.
5. Salpimentar.
6. Añadir el cilantro picado. Revolver constantemente.
7. Añadir la pasta de tomate.
8. Adicionar el agua cocinar la mezcla hasta que todo esté bien mezclado y los líquidos se hayan reducido entre un 15 a 20% y los sabores se hayan incrementado y liberado. Dejar reposar a fuego muy bajo por 10 minutos.
9. Se puede servir con Crepe, arroz o pasta corta.

