

RECETA LA LONCHERÍA

Ingredientes

2-1/2 lb carne de cordero
2 tazas de caldo de res o agua
1 cebolla blanca, cortado en rodajas
2 dientes de ajo
1/4 cucharadita de orégano seco, triturado
1 hoja de laurel

Para la salsa:

10
tomates roma
1/2
cebolla blanca, finamente picada

Instrucciones

- 1. Sazona la carne de cordero con sal y pimienta. En una olla de cocción lenta, vierte las 2 tazas de caldo de res. Coloca la carne de cordero en la olla y espolvorea con la mitad del orégano seco. Cubre con las rodajas de cebolla y el ajo finamente picado. Cubre la olla y cocina la carne a fuego alto por 8 horas o hasta que la carne esté tierna y se pueda deshebrar con facilidad.
- 2. Para la salsa: En una olla mediana a fuego medio-alto pon a cocer los tomates con 4 a 6 tazas de agua (lo suficiente para cubrir los tomates) hasta que los tomates estén completamente cocidos. Retira del fuego y deja enfriar un poco. Escurre los tomates y licúa en una licuadora o procesador de alimentos. Vierta la salsa de nuevo a la olla en que se cocieron y sazone con el orégano seco restante y sal, al gusto. Añada 2 tazas de caldo de la carne de cordero a la salsa de tomate.
- 3. Para servir, deshebra la carne de cordero y sirva en platos hondos. Baña la carne con la salsa de tomate y adorna con cebolla picada. Acompaña con tortillas de maíz. ¡Buen provecho!