



CHEF: Carlos R. D.
Cantina Montejo, Monterrey, N.L.
@chefcarlosrd



DISCADA NORTEÑA

La discada es nuestra propuesta de este mes para festejar a papá en su día. Es un platillo de carne mixta, popular en los estados del norte de México. Anteriormente se usaba un disco de arado agrícola para cocinarla, de ahí su nombre. Hoy, se prepara en un sartén grande o uno tipo Wok chino.

INGREDIENTES

- 300 g de carne de res (pulpa blanca, sirloin, arrachera, o carne de res de tu preferencia), en cubos medianos
- 200 g de salchicha de cerdo o de pavo
- 200 g de cebolla, en cubos
- 10 ml de salsa inglesa
- 10 ml de jugo sazonador
- 300 g de carne de cerdo, en cubos medianos (puede ser pierna)
- 100 g de pimiento verde, en cubos
- 100 g de chorizo estilo ranchero
- 80 g de puré de tomate

- 60 g de chile jalapeño, en cubos medianos
- Sal y pimienta
- Aceite o manteca
- 200 g de queso rallado*
- 350 ml de cerveza*
- 30 g de cilantro, picado finamente*

*Opcional

UTENSILIOS

- Disco para pescados
- Cuchara
- Cuchillo

PREPARACIÓN

- 1 Corta la carne, la salchicha y la cebolla en cubos medianos.
- 2 Vierte aceite o manteca al disco previamente caliente. Comienza a dorar la carne de puerco junto con la cebolla y cuando adquiera un tono dorado, agrega el chorizo y la carne de res.
- 3 Adiciona la salchicha y el puré de tomate junto con las salsas oscuras.
- 4 Agrega el chile jalapeño, el pimiento verde y la cerveza. Deja hervir.
- 5 Rectifica sazón. Si optas por incluir cilantro, va finamente picado y el queso va gratinado, le dará otro toque de sabor.
- 6 Sirve en tacos.