

# Calabacitas rancheras con puntas de filete

## Ingredientes

- 1 kg de calabacitas picadas en cubitos
- 2 ajos rebanados en rodajas
- 1/2 cebolla mediana finamente picada
- 1 elote desgranado
- 1 kg de jitomate picado en cubitos
- 1 rama de epazote
- 2 chiles poblanos rebanados en rajas
- 1 kg de puntas de res
- Sal de mesa
- Aceite

## Procedimiento

1. En una cacerola, con una cucharada de aceite, pon a freír la carne.
2. Agrega los ajos, la sal, la cebolla, los granos de elote y déjalos cocer un poco.
3. Agrega los chiles poblanos rebanados en rajas, las calabacitas y la ramita de epazote.
4. Agrega poco a poco el jitomate dando tiempo a que se cueza.
5. Tapa y deja cocer.



1700 KCAL.



\$206.35



6 A 8  
PORCIONES



30 MINUTOS

Fotografía: José Luis Sandoval