



---

**Porciones:** 4

**Tiempo de Preparación:** 15'

**Tiempo de Cocción:** 40'

**Tiempo Total:** 55'

**Salsa:**

- 2 piezas
- 1/3 taza
- 2 dientes
- 1 pieza
- 2 ramitas
- Al gusto
- Al gusto

**Preparación:**

- 400 grs. de falda de res
- 1/2 pieza cortada en tiras
- Al gusto
- 1 pieza
- 1 taza de frijoles refritos

# Tinga de res

- 2 cdas.

- 1 paquete

## Preparación

Cocer la carne cortada en trozos en suficiente agua hirviendo, con sal  
Licuar todos los ingredientes de la salsa, sazonar y freír la salsa con un poco de aceite caliente.

Ya fría la carne, deshebrar y en un poco de aceite acitronar la cebolla y agregar la carne deshebrada, agregar a la salsa, dejar hervir durante.

Servir en tostadas de maíz con un poco de frijol y una hoja de lechuga.

## TIPS para esta receta:

Puedes comprar carne en paquete ya cocida y deshebrada para ahorrar tiempo.