

SECONDI PIATTI

# Tinga de Puebla

LUOGO: Nord America / Messico

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 15 min    COTTURA: 20 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

CARNE DI VITELLONE 800 gr  
POMODORI 2  
CIPOLLE 1  
PREZZEMOLO 1 ciuffo  
PEPERONCINI VERDI sott'aceto - 2  
AVOCADO 2  
LATTUGA cespo - 1  
BRODO DI CARNE  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola  
SALE

## PREPARAZIONE

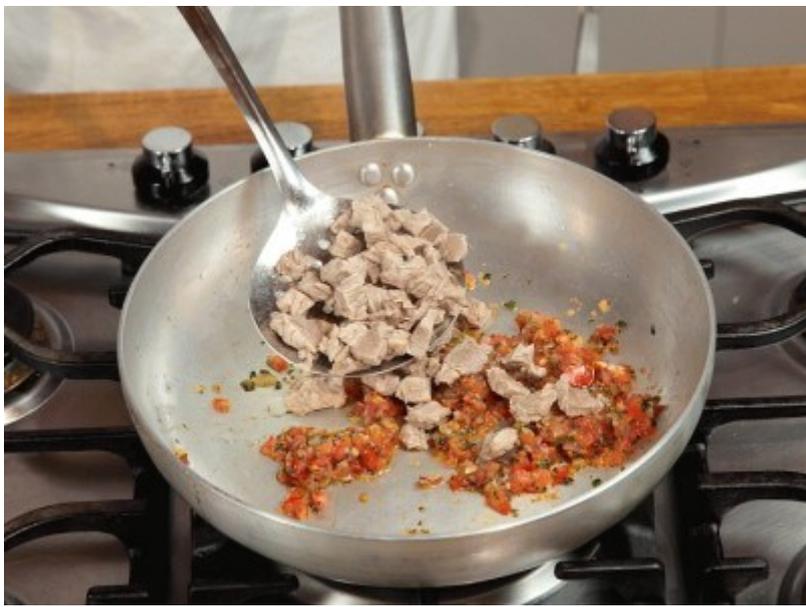
**1** Lessate la carne tagliata in piccoli pezzi in acqua salata fino a che non è tenera.



**2** Tritate finemente i pomodori, il prezzemolo e la cipolla e soffriggete in olio.



**3** Aggiungete al soffritto un poco di brodo e i pezzettini di carne, salate e lasciate amalgamare gli ingredienti.



- 4 Poco prima di spegnere il fuoco, unite i peperoncini spezzettati e se necessario un poco di brodo; lasciate asciugare.



- 5 Servite con guarnizioni di avocado e foglie di lattuga.