



# SOYO

## INGREDIENTES:

½ kg. de carne vacuna de primera  
½ locote  
1 cebolla blanca  
1 mazo de cebolla de verdeo  
1 zanahoria  
3 tomates  
1 diente de ajo  
2 ramas de apio  
1 hoja de laurel  
Orégano fresco  
Pimienta a gusto  
Aceite de girasol cantidad necesaria  
Sal cantidad necesaria  
Comino a gusto



## PREPARACIÓN:

1. Limpiar la carne y dejarla magra.
2. Picar la carne o moler.
3. Colocar la carne en un bol.
4. Hidratar la carne, revolver y macerar.
5. Picar el diente de ajo y reservar.
6. Cortar el locote, la zanahoria, el apio y la cebolla en trozos muy pequeños.
7. Partir los tomates y rallarlos.
8. Freír en un poco de aceite el ajo.
9. Añadir el locote, el apio y la cebolla.
10. Salpimentar a gusto.
11. Agregar el laurel y el orégano.
12. Sumar la zanahoria a la cocción.
13. Cocer los tomates junto con el resto de la preparación.
14. Incorporar la carne sin escurrir.
15. Revolver continuamente hasta ver la preparación hervir.
16. Verter más agua si es necesario y remover sin parar.
17. Retirar del fuego.
18. Servir caliente en platos y adornar con la cebolla de verdeo.