# Asado de bodas

Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

### Arroz blanco con epazote

**Epazote**: 10 g
**Cebolla**: 100 g
**Fondo de cocción**: 500ml
**Arroz**: 200 grs.
**Ajo**: 30 g

### Asado de bodas

**Canela**: 5 grs.
**Comino**: 10 g
**Chile ancho**: 100 g
**Clavo De Olor**: 1 g
**Tomillo**: 50 g
**Chocolate de metate**: 100 g
**Guajillo**: 100 g
**Cola de res**: 500 g

## Preparación de la Receta

### Para la cola

- Cortar la cola y *dorar* en el horno
- Cocer *ajo*, *cebolla* y *tomillo* en agua con sal y agregar la cola dorada.

### Para el adobo

- *Dorar* en *manteca* los chiles limpios
- Incorporar *cebolla*, *ajo*, chiles, *comino*, clavo, *chocolate*, canela y fondo de cocción.
- Licuar.

- *Sazonar* en la olla y perfumar con la cascara de *naranja*

## Para el arroz

- Dorar el *arroz* previamente remojado y escurrido.
- Incorporar el *ajo*, y la *cebolla* licuada e incorporar el *chile* y las hojas de *epazote*

Consulta la receta original en
**https://onlinebiblelearning.org/recetas/asado-de-bodas**