

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://elgourmet.com/recetas/asado-de-bodas>