

Barbacoa de borrego

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Barbacoa de borrego

Pimienta: 2 g
Sal de grano: 2 g
Borrego: 600 g

Masa De Maíz: 500 g
Penca de maguey: 3 g

Consomé

Epazote: 10 g
Arroz: 100 grs.
Jitomates: 150 g
Ajo: 10 g
Chipotle meco: 70 g

Garbanzos: 50 g
Cebolla: 50 g
Chile Guajillo: 80 g

Guacamole

Chile serrano: 70 g
Tomate verdes: 150 g
Aguacate hass: 200 g
Aguacate criollo: 150 g

Cilantro: 80 g
Aguacate criollo: g
Cebolla: 100 g

Preparación de la Receta

Para la barbacoa :

- Colocar la rejilla de la vaporera, colocar las pencas y acomodar la carne.

- Salar y envolver la carne con las pencas.
- Sellar con masa la vaporera.
- Cocer por aproximadamente 4 hrs.

Para el consomé :

- Incorporar en una vaporera los garbanzos, *arroz*, agua, *chile meco*, *chile guajillo*, *zanahoria*, *cebolla*, *ajo*, *jitomate* y *epazote*.
- Agregar pimienta molida.
- Colocar la rejilla de la vaporera, colocar las pencas y acomodar la carne. Salar y envolver la carne con las pencas.
- Sellar con masa la vaporera.
- Cocer por aproximadamente 4 hrs.

Para la salsa :

- Moler en el *molcajete* *tomate verde*, *chile verde* e incorporar el *aguacate*.
- Picarle *aguacate* criollo, *cilantro* y *cebolla*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/barbacoa-de-borrego>