

Barbacoa de carnero adobado

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Tomatitos verdes: 3 Unidades

Tortillas De Maíz: Cantidad deseada

Cilantro: A gusto

Ajo: 12 Dientes

Chile de árbol: A gusto

Pulque: 2.5 L

Pencas de maguey: 3 Unidades

Espaldilla de carnero: 1 Unidad

Ajo en láminas: 10 (fritos) Dientes

Cebolla blanca: 1 Unidad

Chile mulato: 3 Unidades

Hojas De Aguacate:

Chile jalapeño: 3 Unidades

Aceite de canola: Cantidad necesaria

Mirepoix (zanahoria, cebolla, apio en cubos): 400 g

Aguacates: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Elegimos una espaldilla de *cordero*, la cortamos en medianos pedazos, adobamos y salamos un tiempo antes.
- Adobo con cacahuates verdes previamente hervidos con salmuera, *chile morrón* rojo quemado, tomates, *manteca* de *puerco*, *ajo* y *cebolla*
- Echamos abundante adobo a los trozos de carne de carnero, agregándole sal
- En una olla de barro, estiramos las hojas de maguey previamente quemadas, cubriendo su interior (fondo incluido).
- En ella, disponemos la cazuelita.
- Dentro de la cazuela, echamos el *mirepoix* y colocamos unas rejillas sobre un plato hondo.
- Luego llenamos de pulque.
- En la cazuelita se juntaran los jugos de cocción.
- Luego, agregamos los trozos de carnero adobados y envueltos con el maguey asado y las hojas de *aguacate*.
- Tapamos y sellamos la tapa con masa de tortilla, sin olvidarnos de dejar una pequeña abertura para que no reviente.
- La colocamos a fuego fuerte hasta que logre el hervor, y luego, la dejamos a fuego mínimo por varias horas hasta que este muy tierna, agregando agua o pulque si fuera necesario.

- Por otro lado hervimos los tomatitos verdes, la *cebolla*, el *ajo*, y el *chile* serrano y lo molemos hasta lograr una salsa homogénea.
- Por último, cuando este fría, agregamos el *aguacate* pisado y salamos.

- Salsa de chile seco frito

- Hacemos otra salsita con el *ajo* y el *chile* de árbol picados.
- Al *chile* lo freímos en aceite de canola hasta que esté crocante.
- Luego enfriamos y echamos la sal de grano.
- Reservamos.
- Servimos de la olla abierta con las salsitas por separado.
- Y en unos platitos la cebollita y *cilantro* en *brunoise*
- Las tortillas deben estar bien calientes.

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