Barbacoa de carnero con arroz y garbanzo



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Hojas de Laurel: 8 Unidades
Cerveza clara: 1 L
Ajo laminado: 100 grs.
Agua: 5 L
Pimienta Negra: 5 g
Garbanzo: 1 kg
Pimienta gorda: 5 grs.
Chile Guajillo: 1 k
Carnero (pierna y espaldilla): 20 kg
Arroz: 1 k
Hoja de aguacate: 6 Unidades
Sal de grano: 100 g
Penca de maguey: 1 Unidad
Cerveza troceada: 500 grs.
Tomillo: 1 g

Preparación de la Receta

Para la Barbacoa de carnero con arroz y garbanzo

- Remojar previamente durante 24 hrs el **garbanzo** en agua
- En una olla de 30 litros armar una cruceta de madera (madera de pino o alguna madera que no desprenda sabores ni olores).
- Colocar en la olla el agua acompañada del **arroz** y los garbanzos, colocar la cruceta y encima las piezas del carnero cortadas en trozos grandes.
- Colocar los demás ingredientes distribuidos sobre la carne, y cubrir con la penca de maguey previamente lavada y asada.
- Terminar de cubrir con manta de cielo y tapar la olla con la tapadera.
- Llevar a fuego mediano durante 2 o 3 hrs hasta que el vapor cueza por completo la carne.
- Acompañar con frijoles de la olla, tamales de hoja rellenos de *cerdo*, *pollo* o rajas con queso ; salsa borracha, *guacamole*, y mole negro.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/barbacoa-de-carnero-con-arroz-y-garbanzo