

# 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>