Barbacoa de Res Estilo Norteño



Tiempo de preparación: 180 Min

Ingredientes

Acompañamiento

Cebolla picada: 1 unidad
Cilantro Picado: c/n
Tortillas de maíz azul: c/n

Barbacoa

Hojas de Laurel: 2 Unidades
Cabeza de ajo: 1 unidad
Carne de res sin hueso: 2 kgs
Orégano: 1 cda
Pimienta negra molida: c/n
Pencas de maguey: 4 Unidades
Sal: c/n

Salsa taquera

Diente de ajo: 1 unidad
Chile de árbol: 2 Unidades
Sal: c/n
Tomate verde de cáscara: 6 Unidades

Preparación de la Receta

Barbacoa

- Sobre el fuego de las hornillas tostar delicadamente por ambos lados las pencas de maguey previamente limpias y libre de espinas.
- *Condimentar* la carne con sal, pimienta, oréganos y colocar en la parte superior de una olla con vaporera.
- Agregar las hojas de *laurel*, dientes de *ajo* pelados, mezclar y tapar con las pencas de maguey suavizadas sobre la llama cortadas del tamaño de la olla.

- Cubrir bien la carne con las hojas y tapar con una bolsa de nylon grueso.
- Tapar la olla y cocinar a fuego suave por un mínimo de 2 horas (la carne debe desarmarse

Salsa taquera

- Tostar los tomates sobre el comal junto con el diente de *ajo* y los chiles
- Licuar tomates asados, chiles, diente de *ajo* con pizca de sal, reservar.

Armado

- Calentar sobre el comal las tortillas de maíz azul y servir la barbacoa armando tacos con la carne, la *cebolla* picada, *cilantro* picado, salsa taquera y gajos de *limón*.
- Acompañar con consome (caldo que se forma con el *jugo* de cocción de la carne y el agua de la vaporera)
- .

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/barbacoa-de-res-estilo-norteno