

# Barbacoa Estilo Sinaloa

Tiempo de preparación: 150 Min



## Ingredientes

**Jitomate:** 4 Unidades

**Cebolla Morada:** 1/2 unidad

**Chile poblano:** 2 Unidades

**Papa cambray:** 6 Unidades

**Agua:** c/n A gusto

**Aceitunas verdes:** c/n A gusto

**Zanahorias:** 4 Unidades

**Retazo con hueso:** 600 Gramos

## Adobo

**Sal:** c/n A gusto

**Cerveza clara:** 1 ta

**Chile ancho:** 4 Unidades

**Pimienta:** 1 pz

**Agua de la cocción de los chiles:** 1 ta

**Comino:** 1 pz

**Diente de ajo:** 2 Unidades

**Vinagre Blanco:** 3 cdas

## Codito

**Apio:** 4 Unidades

**Crema:** 1 ta

**Mayonesa:** 1 ta

**Codito cocido:** c/n A gusto

**Jamon:** c/n A gusto

**Pimiento morrón:** c/n A gusto

## Preparación de la Receta

### Para el adobo

- Licuar chiles previamente limpios e hidratados junto con *ajo*, *cerveza*, *vinagre*, *comino*, agua de la cocción de los chiles y sal, colar y reservar
- *Marinar* carne con el adobo, dejar reposar durante 4 horas o toda la noche de ser posible
- Cortar *zanahoria* y *jitomate* en cubos medianos, reservar
- Cortar tiras de poblano y *cebolla*, reservar

- Cortar las papas por la mitad, reservar
- En una olla con un poco de aceite colocar carne con el adobo, verduras y por último aceitunas.
- Agregar el adobo restante y agua hasta cubrir, cocinar durante 2 horas aproximadamente

## **Para el codito**

- Mezclar todos los ingredientes hasta que este todo bien integrado.
- Servir la barbacoa acompañada de los coditos.

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