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