

# Birra de res

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Para el caldo de la birra

**Clavos De Olor:** 2 Unidades  
**Aguacate:** A gusto  
**Cilantro:** Cantidad necesaria  
**Ajo:** 2 Dientes  
**Limon:** Cantidad necesaria  
**Jitomates:** 1 Unidad  
**Chiles Anchos:** 2 Unidades

**Chile Guajillo:** 1 Unidad  
**Cebolla:** 1 Unidad  
**Orégano:** 1 cda.  
**Sal y Pimienta:** A gusto  
**Pimientas Gordas:** 2 Unidades  
**Chiles cascabel:** 3 Unidades

### Para la carne

**Sal:** A gusto  
**Cebollas pequeñas:** 2 Unidades  
**Chambarete de res:** 1 k

**Ajo:** 3 Dientes  
**Hierbas de Olor:** Cantidad necesaria

### Para la salsa adicional

**Chile Guajillo:** 1 Unidad  
**Cebolla:** 1/2 Unidad  
**Cilantro:** A gusto  
**Ajo:** 1 Diente

**Aguacate:** A gusto  
**Chile serrano:** 2 Unidades  
**Chile de árbol:** 4 Unidades  
**Jitomate:** 1 Unidad

## Preparación de la Receta

## Para la carne

- Cortar la carne en pedazos de tamaño bocado.
- Poner en agua caliente la carne, agregar un pedazo de *cebolla*, *ajo*, hierbas de olor, un poco de sal, tapar y dejar cocinando alrededor de una hora.

## Para el caldo de la birria

- Abrir los chiles y retirarles las semillas.
- Tostar los chiles en un comal caliente, agregar un *jitomate*, un pedazo de *cebolla* y dos dientes de *ajo*.
- Una vez tostados los chiles, hidratarlos en una olla con agua hirviendo.
- En un procesador, poner los ajos, la *cebolla* y el *jitomate*, agregar los chiles hidratados y un poco del caldo de la carne, un poco de sal y licuar la salsa.
- Colar la salsa y vaciarla en la olla donde se cuece la carne.
- Agregar pimienta, clavo y un poco de *orégano*.
- Servir con *cilantro*, *cebolla* picada, *limón* y unos trozos de *aguacate*.

## Para la salsa adicional

- En una olla con agua hirviendo cocer los chiles, un *ajo* y un *jitomate*.
- Martajar en un *molcajete* los chiles, empezando por los chiles serranos, el *chile* de árbol, el *chile* guajillo y el *jitomate*.
- Agregar *comino*, sal, *orégano* y mezclar los ingredientes.
- Picar *cebolla* y *cilantro*, cortar *aguacate* en cubos y agregar todo a la salsa.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/birra-de-res>