Birra de res



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Para el caldo de la birria

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 cociendo 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