Birria por Doña Maria - Jalisco

Ingredientes

Arroz

Cebolla: 1/4 Unidad
Aceite: 50 Mililitros
Cubo sazonador: 1 Unidad
Jitomates o tomates redondos: 1 Kilo
Sal: c/n
Agua: 2 Tazas
Arroz: 1 Kilo
Ajo: 2 Dientes
Cebolla de verdeo: 1/2 Unidad

Birria

Laurel: 3 Hojas
Vinagre de Alcohol: 100 Mililitros

Marinado de carne

Agua: c/n
Chambarete o Jarrete de res: 1 Kilo
Chile ancho: 250 grs
Comino: 10 grs
Ajo: 3 Dientes
Jitomates o tomates redondos: 1 Kilo
Pimienta en grano: 10 grs
Sal: 1 cda
Vinagre de Alcohol: 250 Mililitros
Chilacates: 4 Unidades
Clavo De Olor: 10 grs
Costillitas de cerdo: 1 Kilo
Jengibre: 25 grs
Mejorana: 10 grs
Cebolla de verdeo: 1/2 Unidad
Sésamo o ajonjolí?: 50 grs

Preparación de la Receta

Marinado

- Remojar por 2 ó 3 horas los chiles chilacates y chiles anchos en *vinagre* y un poco de agua tibia.
- Escurrir los líquidos y licuar junto con el *ajo*, las *especias* secas, el *ajonjolí* o sesano, jitomates o tomates y *cebolla*.
- Incorporar un poco de agua hasta cubrir para suavizar.
- Vaciar este licuado encima de la carne frotando con las manos para impregnar bien el adobo.
- Tapar con papel de aluminio y dejar en heladera por 24 horas.

Cocción de la birria

- Disponer la carne *marinada* en una olla de barro, agregar algo del adobo, el *laurel* y el *vinagre*.
- Tapar y cocer por 2 horas a fuego muy lento.

Sopa de arroz

- Licuar el *jitomate* o *tomate*, el *ajo*, la *cebolla* y el cubo sazonador con el agua.
- En una olla disponer aceite y sofreir el *arroz* a tomar *color*.
- Acomodar la mitad de la *cebolla* en el centro y verter encima el recaudo de jitomates o tomates
- *Sazonar* con sal.
- Tapar y cocer a fuego lento de 20 a 30 minutos
- Granear con un tenedor.
- Servir un plato con la *sopa* de *arroz*, el *frijol* refrito y la birria.
- Acompañar con salsa de *chile* macho, *cebolla* picada, limones en gajos y tortillas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/birria-por-dona-maria-jalisco