

Birria y Quesadillas de frijol

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Birria

Laurel: 2 g

Chivo: 700 g

Vinagre: 100g

Aceite: 50 g

Cebolla: 150 g

Chile puya: 200 g

Quesadillas de frijol

Frijoles negros: 500 g

Sal: 10 g

Cebolla: 700 g

Tortillas: 10 Unidades

Hoja de aguacate: 15 g

Manteca De Cerdo: 70 g

Ajo: 30 g

Salsa

Vinagre: 150 Ml.

Chile de árbol: 100 g

Ajo: 30 g

Cebolla: 50 g

Preparación de la Receta

Para el chivo

- Asar la penca de maguey y colocarla en el fondo de la olla.
- Moler sal, pimienta, clavo y *ajo*
- Untar la carne con la pasta

- Colocar las piezas untadas dentro de la cazuela sobre la penca.
- *Tatamar* los chiles y remojarlos en agua hirviendo
- Escurrirlos, retirar las colas de los chiles y licuarlos
- Verter colado sobre la carne, tapar y dejar cocer

Para los frijoles

- *Dorar* en *manteca cebolla*, *ajo* y fondo de cocción.
- Colar el agua de remojo de los frijoles y agregarlos.
- Guisar los frijoles en *manteca*, *cebolla*, *ajo* y hojas de *aguacate*
- Aplastar los frijoles y guisar hasta tener una pasta suave.
- Rellenar las tortillas formando quesadillas y terminar en la *plancha*

Para la salsa

- Asar los chiles de árbol con *ajo* y *cebolla*
- Licuar con *vinagre*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/birria-y-quesadillas-de-frijol>