

# Carne en Pulque

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Carne en pulque

**Orégano:** 1 Pizca

**Hojas de aguacate asadas:** 3 Unidades

**Comino molido:** 1 Pizca

**Pulque:** 1 L

**Chile guajillo limpio y asado:** 75 grs.

**Chile ancho limpio y asado:** 75 grs.

**Dientes de ajo asados:** 3 Unidades

**Masa de tortilla:** 700 g

**Tomillo:** 1 Rama

**Vinagre de manzana:** 1 cda.

**Xoconostles pelados, sin semillas y en juliana:** 3 Unidades

**Piloncillo:** 50 g

**Chile chipotle seco limpio y asado:** 50 grs.

**Mejorana:** 1 Rama

**Sal gruesa:** Cantidad necesaria

**Cebolla grande asada:** 1 Unidad

**Costilla cargada de puerco en trozos:** 1 kg

## Preparación de la Receta

### Para la carne en pulque

- Remojar los chiles en pulque caliente hasta que estén carnosos.
- Molerlos con el *vinagre* y el resto del pulque, colar.
- Volver a poner en la licuadora y moler con *ajo*, *cebolla*, hierbas de olor.
- *Sazonar* con sal.
- Untar la carne con la mezcla anterior.
- Dejar reposar por una hora.
- En una olla de barro profunda poner las hojas de *aguacate*, encima el *cordero* alternando con las hierbas de olor, *piloncillo*, xoconostle y sal, tapar la boca de la olla y sellar con masa de tortillas para que no se salga el vapor.
- Cocer a fuego alto por 15 minutos, reducir el fuego y dejarlo cocinar lentamente por 1 ½ hora.
- Servir en plato hondo con su propio *jugo* acompañado de frijoles y tortillas recién hechas.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/carne-en-pulque>