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 ancholimpio 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