

Chamorros de Ternera al Temazcal



Ingredientes

Aceite de Chiles: c/n

Cebolla Morada: c/n

Chile serrano: c/n

Papas: c/n

Tortillas: c/n

Azúcar moreno: c/n

Chamorros de ternera limpios: 3 Unidades

Espárragos: c/n

Sal y Pimienta: c/n

Vinagre: c/n

Preparación de la Receta

- En un recipiente poner los chamorros y salpimentar.
- Poner ajos con piel y barnizar con aceite de chiles con pulpa.
- Llevar al ahumador y dejar hasta que este bien suave unas 4 horas de cocción
- Poner las papas directamente a las brasas y cubrir con las cenizas.
- Bañar los espárragos con *vinagre*, sal y azúcar morena
- Poner en la parrilla directamente y dejar asarse
- Cuando estén listos los chamorros con la carne suave, sacar del ahumador y reservar
- En un comal con aceite *dorar* unas tortillas de maíz, sacar las papas de las brasas y las partir a la mitad.
- Barnizar con aceite de oliva, sal y pimienta y poner directo a la parrilla para que se doren
- Poner en el fondo del plato una *papa*, espárragos y encima de estos un chamorro.
- Acompañar con unas tortillas doradas y adornar con rodajas de *chile* serrano y plumas de *cebolla* morada.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/chamorros-de-ternera-de-temazcal>