Birria Estilo Jalisco



Tiempo de preparación: 210 Min

Ingredientes

Guarnición

Cebolla: c/n A gusto
Cilantro: c/n A gusto
Limon: c/n A gusto

Marinado

Sal: c/n A gusto
Agua: c/n A gusto
Carne de res sin grasa: 2 kg.
Cebolla blanca: 1 unidad
Clavo De Olor: 1 pz
Comino: 1 pz
Costilla de res: 1 kg.
Dientes de ajo: 2 unidad
Pimienta negra entera: 1 pz
Taza de vinagre: 1/4 Taza.

Recaudo

Pimienta: c/n A gusto
Sal: c/n A gusto
Chile Guajillo: 4 Unidades
Agua: c/n A gusto
Cebolla: 1 unidad
Cerveza clara: 355 Ml.
Cubos de consomé de pollo: 4 Unidades
Dientes de ajo: 4 Unidades
Hoja de árbol de aguacate: 2 unidad
Jitomates: 10 Unidades
Pimiento: c/n A gusto
Chile pasilla: 4 Unidades
Orégano: c/n A gusto

Salsa

Aceite: c/n A gusto
Agua: c/n A gusto
Ajonjolí: 2 cdas
Vinagre Blanco: c/n A gusto

Dientes de ajo: 4 Unidades **Chile de árbol**: 15 Unidades

Preparación de la Receta

MARINADO

- Licuar *cebolla*, *ajo*, *comino*, sal, pimienta, clavo, *vinagre* y agua hasta formar un puré
- *Sazonar* la carne con sal y colocar en un refractario con el puré de *cebolla* y dejar *marinar* toda la noche tapado en refrigeración

RECAUDO

- Licuar jitomates, chiles limpios e hidratado, *cebolla*, *ajo*, *orégano*, cubos de consomé de *pollo* y agua
- Colocar el recaudo en una olla grande, sumergir la carne *marinada* en el recaudo, agregar *orégano*, hojas de *aguacate* y cerveza
- Hornear durante 2 horas aproximadamente a 200°C

SALSA

- En una sartén con suficiente aceite freír *ajo* hasta *dorar*.
- Retirar del fuego la sartén con los ajos y agregar chiles y *ajonjolí*, continuar dorando por unos segundos.
- Licuar con un poco de *vinagre* y agua, *sazonar*
- Servir la birria caliente acompañada de *cebolla*, *cilantro*, *limón* y salsa

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/estilo-jalisco-birria-de-res