

Birria Estilo Jalisco

Tiempo de preparación: 210 Min



Ingredientes

Guarnición

Cebolla: c/n A gusto

Limon: c/n A gusto

Cilantro: c/n A gusto

Marinado

Sal: c/n A gusto

Agua: c/n A gusto

Cebolla blanca: 1 unidad

Comino: 1 pz

Dientes de ajo: 2 unidad

Taza de vinagre: 1/4 Taza.

Carne de res sin grasa: 2 kg.

Clavo De Olor: 1 pz

Costilla de res: 1 kg.

Pimienta negra entera: 1 pz

Recaudo

Pimienta: c/n A gusto

Sal: c/n A gusto

Agua: c/n A gusto

Cerveza clara: 355 Ml.

Dientes de ajo: 4 Unidades

Jitomates: 10 Unidades

Chile pasilla: 4 Unidades

Chile Guajillo: 4 Unidades

Cebolla: 1 unidad

Cubos de consomé de pollo: 4 Unidades

Hoja de árbol de aguacate: 2 unidad

Pimiento: c/n A gusto

Orégano: c/n A gusto

Salsa

Aceite: c/n A gusto

Ajonjolí: 2 cdas

Agua: c/n A gusto

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>