

# Mixiote de carnero

Tiempo de preparación: 120 Min



## Ingredientes

**Carne de carnero:** 2 Kilos Gramos

**Chile Guajillo:** 8 Unidades

**Cebolla:** 1/2 Unidad

**Clavo De Olor:** 4 Unidades

**Orégano:** 2 Pizca

**Laurel:** Cantidad necesaria

**Hilo de cañamo:** Cantidad necesaria

**Limon:** 1 Unidad

**Jitomate :** 4 Unidades

**Ajo:** 2 Dientes

**Comino:** 3 Pizca

**Vinagre:** 29 Gramos

**Hojas de mixiote en cuadros:** Cantidad necesaria

**Sal y Pimienta:** Cantidad necesaria

## Ensalada de hongos con vinagreta

**Hongo portobello:** 4 Unidades

**Cebolla:** 1/2 Unidad

**Aceite balsámico:** 1 Cucharada

**Jitomate :** 2 Unidades

**Cilantro:** Cantidad necesaria

**Aceite De Oliva:** 1 Cucharada

## Para la vinagreta

**Vinagre de manzana:** 90 Gramos

**Aceite De Oliva:** 4 Cucharada

**Sal y Pimienta:** Cantidad necesaria

**Mostaza:** 1 Cucharada

**Miel:** 60 Gramos

## Preparación de la Receta

### Paso a Paso

- Colocar la carne en trozos en un platón y añadir sal gruesa y pimienta molida, agregar el *jugo* de un *limón* pasar la carne a un tazón y repetir el procedimiento, reservar.
- Asar los chiles desvenados, en agua caliente.

- *Tatemar* los dientes de *ajo*, media *cebolla* y jitomates.
- Licuar todos lo asado junto con los chiles y un poco del agua de cocción, agregar a la licuadora los clavos, *comino*, *orégano*, *vinagre*, sal gruesa y moler hasta tener un adobo terso.
- Verter el adobo sobre la carne.
- Colocar al centro de cada hoja de mixiote la carne, agregar dos hojas de *laurel* y bañar con más adobo.
- Tomar las puntas de la hoja de mixiote y jalar hacía arriba, amarrar con un hilo de cáñamo para formar un costalito, meter en una bolsa de plástico para cocinar.
- Cocinar a baño María de 35 a 40 minutos.
- Retirar la bolsa de plástico y servir el paquete, retirando el hilo.

## Para la ensalada

- Filetear la *cebolla* y colocar en un tazón.
- Cortar el *jitomate* en rebanadas delgadas sin semillas, el hongo cortado en láminas, y el cilantro picado, agregar todo al tazón.
- Añadir aceite de oliva y *vinagre* balsámico, reservar.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/mixiote-de-carnero>