

Pancita

Tiempo de preparación: 70 Min



Ingredientes

Pancita de res: 1 /2 Kilo

Ajo: 12 Dientes

Chiles guajillo: 18 Unidades

Cebolla picada: Cantidad necesaria

Chile de árbol seco molido: Cantidad necesaria

Tortillas De Maíz Azul y Blanca: Cantidad necesaria

Cebolla: 2 Unidades

Sal y pimienta negra: 1 Pizca

Epazote: 1 Rama

Limon: Cantidad necesaria

Orégano seco: Cantidad necesaria

Salsa borracha

Cerveza clara: 250 Mililitros

Jugo de Naranja: 1/2 Taza

Cebolla: 1 Unidad

Agua: Cantidad necesaria

Chile pasilla: 4 Unidades

Ajo: 1 Diente

Sal y pimienta gorda: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Paso a paso

- Cocinar la pancita con una *cebolla* troceada, seis dientes de *ajo* y un poco de sal, tapar y cocer por 30 minutos

Para el adobo

- Tatemar los chiles guajillo desvenados e hidratar en agua caliente, taparlos y dejarlos cocinar.
- Trocear una *cebolla* y en la sartén caliente con un poco de aceite acitronarla, agregar seis ajos y una pizca de pimienta ; añadir los chiles escurridos y cortados previamente, se deja

guisar unos minutos y después licuar todo hasta obtener una salsa muy tersa.

- Calentar aceite en una *cacerola* y sofreír la salsa recién licuada hasta que esté cocida y se reduzca a formar un adobo
- Agregar el adobo a la pancita, *sazonar* con sal y cocinar durante 20 minutos más
- Antes de servir, agregar el *epazote*
- Servir los trozos de pancita bien caliente con bastante caldo acompañar con *cebolla* picada, *orégano*, *jugo de limón* y *chile de árbol* seco molido al gusto

Para la salsa borracha

- Calentar en una olla, la cerveza y el *jugo de naranja*
- Agregar a la olla los chiles previamente desvenados y limpios, cocinar por unos minutos o hasta que los chiles estén suaves.
- Licuar los chiles con el líquido de cocción, la *cebolla* y el *ajo* troceados previamente.
- Añadir a la molienda un poco de agua de ser necesario, y moler hasta obtener una salsa tersa.
- *Sazonar* con sal y pimienta

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pancita>