Principio

Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Acompañamiento

Tortillas de harina de trigo o de maíz: c/n

Encurtido

Cebolla: 1/2 Unidad
Limones: 3 Unidades
Sal: c/n
Orégano: c/n

Principio

Arroz: 2 Tazas
Caldo de espinazo de cordero: 2 Litros
Comino: c/n
Sal: c/n
Garbanzos cocidos: 1 Taza
Chiles poblanos: 2 Piezas
Espinazo de cordero: 1/2 Kilo
Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

Principio

- Sellar en aceite caliente el espinazo de *cordero* hasta que este obtenga un *color* uniforme.
- Agregar el caldo de *cordero*, el *arroz*, el *comino* y los garbanzos.
- Cocinar por 30 minutos.

- Quemar y sudar el *chile* poblano en la hornilla, colocarlo en una bolsa por 10 minutos, pelarlo y retirar las semillas y las venas, cortar en juliana y agregar al guiso.
- *Sazonar* con sal y cocinar durante15 minutos.

Encurtido

- Mezclar la *cebolla* cortada en cubitos, el *jugo* de 3 limones, ½ cdta de sal, ½ cucharada de *orégano* y mezclar.

Armado

- Servir el Principio caliente en tazones hondos.
- Acompañar con la *cebolla* encurtida por encima .

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/principio