

## 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 durante 15 minutos.

## Encurtido

- Mezclar la *cebolla* cortada en cubitos, el *jugo* de 3 limones,  $\frac{1}{2}$  cdta de sal,  $\frac{1}{2}$  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>