

Quesabirria

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Para el adobo

Pierna o espaldilla de chivo: 1 Kilo

Chiles ancho: 4 Unidades

Cebolla: 2 Unidades

Hojas de Laurel: 2 Unidades

Comino: 3 pizcas

Sal en grano: Cantidad necesaria

Guacamole: Cantidad necesaria

Chiles guajillos: 2 Unidades

Chile morita: 2 Unidades

Ajo: 2 Dientes

Vinagre Blanco: 1/2 Taza

Pimienta gorda: 1 Pizca

Tortillas De Maíz: 9 Unidades

Preparación de la Receta

Paso a paso

- *Hervir* los chiles sin semillas en agua caliente
- Licuar *cebolla* en trozos, *ajo*, hojas de *laurel*, *vinagre*, *comino* y pimientos
- Añadir a la molienda los chiles hervidos con un poco del agua de su cocción y sal hasta que este bien molido
- En un refractario colocar la carne con sal y bañar con el adobo.
- Colocar la carne adobada en una *cacerola* con agua caliente, *sazonar* con sal y cocinar por 2 horas a fuego medio.
- Sacar la carne cocida y deshebrar

Para armar las quesabirrias usar tortillas calientes

- Agregar carne de birria, queso asadero rallado y doblar a la mitad
- Colocarlas en una sartén caliente

- Servir calientes, Acompañar con caldo de birria y guacamole

Para el guacamole

- Picar todos los ingredientes en cubos y mezclar, añadir el aceite de oliva y *jugo* de un *limón*
- Salpimentar
- Reservar

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