Tacos estílo sonora

Ingredientes

Agua:
Arroz:
Sal de grano:
Comino:
Orégano:
Chile pasilla: 6 Unidades
Sal:
Tortilla: 1 Unidad
Chiles guajillos: 3 Unidades
Cerveza: 50 Ml.
Clavo:
Tomates: 5 Unidades
Pimienta:
Ajo: 1 Unidad
Tomillo:
Aceite: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Para empezar

- Limpiamos 3 chiles guajillos y 6 chiles pasilla, blanqueamos en agua caliente con 5 tomates y 1 *ajo* durante 10 minutos.
- Licuamos perfectamente todos los ingredientes con *orégano*, *tomillo*, *comino*, clavo, agua, sal y pimienta
- Reservamos.
- Por otro lado, sazonamos las costillas con sal de grano y sellamos en una sartén con aceite y 50 ml de cerveza.
- Por último, vaciamos el adobo en la sartén y cocinamos las costillas por 5 minutos
- Tapamos con la tortilla sobaquera y esperamos que suelte hervor.
- Servimos con el *arroz* y la tortilla doblada.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tacos-estilo-sonora-2