

# Torta Ahogada de Barbacoa de Res

Tiempo de preparación: 120 Min



## Ingredientes

**Jitomate:** 2 Unidades

**Aceite De Oliva:** c/n

**Bolillo:** 1 unidad

**Chile ancho:** 1 unidad

**Cilantro:** 1 Manojó

**Falda De Res:** 1/2 Kilo

**Germinado de alfalfa:** c/n

**Hoja de árbol de aguacate:** 4 Unidades

**Laurel:** c/n

**Sal:** c/n

**Chile Guajillo:** 2 Unidades

**Aguacate:** 1 unidad

**Cebolla:** 1 unidad

**Chile Chipotle:** 1 unidad

**Costilla de res:** 1 Kilo

**Flor de cilantro:** 1 Ramo Pequeño

**Pimienta tabasco:** c/n

**Chile jalapeño:** 2 Unidades

**Pimineta negra:** c/n

**Tomillo seco:** c/n

## Preparación de la Receta

- Meter en una olla con agua caliente la *costilla* de **res** y la falda previamente cortadas en trozos.
- Incorporar la hoja de *aguacate*, le *chile* ancho, el *chile chipotle* y el *chile* guajillo.
- Sacar las semillas y llevar a cocción con media *cebolla*.
- *Hervir* los chiles para que se ablanden.
- Meter todos los chiles con la *cebolla* y el *jitomate* a la licuadora
- Verter en una olla y con ayuda de una pala y una coladera.
- Hidratar con el agua hervida de los chiles
- Es muy importante colar.
- Añadir de 10 a 12 pimientos Tabasco a nuestra molienda, *tomillo* seco, *laurel*, pimienta negra y abundante sal.
- Mantener a fuego alto hasta el primer hervor y luego meter a fuego bajo durante dos horas
- Partir un *aguacate* por la mitad, incorporar un *chile* jalapeño crudo, *cebolla* blanca y *cilantro*.
- Meter todo a la licuadora y le incorporamos abundante aceite de oliva para crear una especie de chimichurri.
- Sumar un toque de sal y pimienta.
- Deshebrar la carne con el filo de nuestro cuchillo y la montamos sobre la torta de agua.

- Incorporar la salsa de *aguacate* y el germinado de alfalfa.
- Ahogar la torta con el consomé que nos quedo de la carne
- Adornar nuestro platillo con las flores de *cilantro*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/torta-ahogada-de-barbacoa-de-res>