elGourmet

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 Manojo
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 pimientas 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