

Tacos de Birria de Res

2 libras de costilla corta

3 libras de carne asada deshuesada o chuck o cualquier otra carne de su elección

PARA EL MARINADO:

4 Chile ancho

10 Chile guajillo

1/2 de cebolla blanca pequeña

2 dientes de ajo pelados

un pequeño trozo de canela (preferiblemente mexicana)

1 cucharadita de granos de pimienta

1/2 cucharadita de semillas de cilantro

8 dientes

1/2 cucharadita de semillas de comino

Sal

3/4 taza de agua

Lavar bien los chiles secos y quitarles los tallos y la mayor cantidad de semillas posible.

Caliente una sartén seca y comience a tostar los chiles. No los apile. Trabaja en lotes y dales la vuelta con frecuencia hasta que tengan un poco de carbón y puedas olerlos. Transfiérelos a tu licuadora. Agrega el resto de los ingredientes (excepto el agua y la sal) a la sartén. Char la cebolla y el ajo y transfiérelos a una licuadora. Tostar todas las especias durante unos minutos, hasta que estén muy fragantes, y pasarlas a la licuadora. Tenga cuidado de no quemar nada.

Agrega 1/2 taza de agua a la licuadora y la sal. Licue hasta obtener una pasta suave. Si la pasta es demasiado espesa, continúe y agregue el 1/4 de taza de agua restante.

Viértelo sobre la carne, asegurándose de cubrirlo bien. Cubra y refrigere durante la noche. Si quieres usarlo el mismo día, déjalo marinar durante al menos 4 horas.

COCINA LA CARNE:

1 papa pequeña, en cubos

1 zanahoria, pelada y en rodajas

1/2 - 1.5 lata de garbanzos (escurridos)

Agregue suficiente agua a una olla grande con una vaporera para que la canasta no la toque. Agrega la papa, la zanahoria y los garbanzos.

Coloque la canasta vaporera en la olla y coloque toda la carne dentro. Asegúrese de que el agua no gotee en la canasta.

Coloque un paño de cocina húmedo encima de la olla y cúbralo. Envuelva la toalla colgante alrededor de la tapa. Esto mantendrá el vapor en la olla.

Comience a cocinar la carne a fuego medio hasta que el líquido comience a calentarse. Reducir el fuego al mínimo y cocinar la carne durante 4 horas y media.

Levante la canasta cada hora para asegurarse de que el líquido no se seque. Si está trabajando a fuego lento, no debería tener ningún problema. Si por alguna razón el caldo se seca, agregue el caldo de res.

Una vez que la carne esté cocida, retírela de la canasta y déjela enfriar hasta que pueda desmenuzarla. Pruebe la sal y ajuste. Mezclar bien.

Enfríe el caldo hasta que pueda quitar el exceso de grasa en un tazón.

PARA LOS TACOS:

Tortillas de maiz

Jack rallado o queso Oaxaca desmenuzado

Cebolla blanca picada

Cilantro picado

Lima

Calentar una sartén hasta que esté caliente.

Sumerja cada tortilla en la grasa reservada. Colócalo en la sartén. Deja que se cocine por un minuto y dale la vuelta. Coloque el queso y la carne en la mitad de las tortillas. Dobra como una quesadilla y cocínala por un lado. Voltee un par de veces hasta que la tortilla se dore y el queso se derrita.

Sirve un consomé en una taza. Agrega un poco de cebolla y cilantro al caldo. Exprime un poco de jugo de limón en el caldo.

Abra la tortilla y agregue un poco de cebolla y cilantro en el medio. Exprime un poco de lima y dobla.

Disfruta de la quesada birria sumergiéndote en el consomé. Asegúrate de beber el consomé. ¡Es delicioso!

©TheFrugalChef2021