



Tacos de Birria de Res

Sirve a ocho

PARA LA SALSA DE CHILES:

- 8 chiles Guajillo secos
- 2 chiles Ancho secos
- 1 pedazo pequeño de cebolla blanca picada
- 2 dientes de ajo grandes o 4 pequeños pelados
- 1 pedacito de jengibre fresco pelado
- ½ cucharilla de clavos de olor
- 8 pimientas enteras

Retire los tallos y las semillas de los chiles y póngalos en una olla. Cúbralos con agua y deje que hiervan suavemente por unos 20 minutos. No se preocupe si tiene unas cuantas semillas en la olla. Transfiera los chiles hidratados a una licuadora y añádale más o menos una taza (250ml) del agua en la que se cocieron. Agregue la cebolla, los ajos, el jengibre, el clavo de olor y la pimienta. Licue hasta tener una pasta uniforme.

PARA LAS COSTILLAS:

- 3 kilos de costillas de res con carne y el hueso
- ½ cebolla blanca pelada y cortada en dos
- 2 hojas de laurel
- 2 dientes de ajo pelados y aplastados
- ½ cucharilla de tomillo seco
- 1 cucharilla de orégano
- Sal al gusto

Limpie las costillas retirándoles la grasa y la membrana de la parte de atrás. Póngalas en una olla grande y agregue la cebolla, las hojas de laurel y los ajos. Cuele los chiles licuados sobre las costillas añadiendo un poco del agua donde se remojaron para facilitar el proceso. Agregue agua a la licuadora para lavar los lados y añada eso más al colador. Una vez que haya terminado de colar los chiles agregue suficiente agua a la olla para cubrir las costillas.

Agregue el tomillo, orégano y la sal. Mezcle bien y empiece a hervir. Tape la olla, baje la llama a lo mínimo y cocine las costillas por unas tres horas hasta que la carne se deshaga. Sáquela de la olla y desmenúcela. Mientras hace eso haga hervir la salsa en la olla hasta que se reduzca y se espese – unos diez a quince minutos. Regrese la carne a la salsa reducida, mezcle bien y sirva.

PARA LA SALSA:

10 chile árbol
2 tomates medianos
una pizca de orégano
Sal al gusto
½ cucharada de aceite

Ponga los chiles y los tomates en una olla pequeña con agua y hágalos hervir por unos diez minutos hasta que los chiles se rehidraten y se suavicen. Transfiera los chiles y los tomates a una licuadora y agregue el orégano y la sal. Licue todo.

Caliente el aceite en una sartén y agregue la salsa de chile árbol licuado. Agregue sal al gusto, mezcle y deje que se cocine lentamente por unos cinco minutos. Apague el fuego y deje que se enfríe.

PARA LOS TACOS:

Tortillas de maíz calentadas
Carne de res desmenuzada
Salsa
Cebolla blanca picadita
Cilantro picadito

Ponga dos tortillas de maíz, una sobre la otra, en un plato. Agregue la carne al medio y póngale salsa. Agregue la cebolla y el cilantro. Buen provecho.