

BIRRIA

Ingredientes: (6-8 personas aproximadamente)

Para la carne y caldo:

- 1.5 kg de carne de res (mezcla de chamberete con hueso, costilla y falda/diezmilllo para mejor sabor)
- 1 cebolla blanca grande.
- 1 cabeza de ajo (cortada por la mitad).
- 3-4 hojas de laurel.
- Sal al gusto.
- Agua o caldo de res suficiente para cubrir la carne.

Para el adobo (salsa):

- 10-12 chiles guajillo (desvenados y sin semillas)
- 3-4 chiles ancho (desvenados y sin semillas)
- 2-3 chiles de árbol (opcional, para picante)
- 4-5 jitomates rojos maduros
- 1/2 cebolla blanca
- 4 dientes de ajo
- 1 cucharadita de orégano seco
- 1/2 cucharadita de pimienta negra molida
- 3-4 clavos de olor
- Un trozo pequeño de rama de canela
- 1/4 de taza de vinagre de manzana o blanco.
- Sal al gusto.

Para servir:

- Cilantro fresco picado.
- Cebolla blanca picada.
- Limones.
- Tortillas de maíz.

Preparación:

1. Limpiar y Remojar Chiles: Quita los tallos, venas y semillas a los chiles guajillo, ancho y de árbol. Sofreír ligeramente en una sartén con un poco de aceite durante 1 minuto para resaltar sabor, teniendo cuidado de no quemarlos. Ponlos a remojar en agua caliente por 15 minutos para que se suavicen.
2. Sofreír Verduras: En la misma sartén, sofríe el jitomate, la cebolla y los 4 dientes de ajo hasta que estén suaves y ligeramente asados.
3. Hacer el Adobo: Licúa los chiles remojados (sin el agua de remojo), los jitomates y especias (orégano, pimienta, clavos, canela, vinagre, sal) con una taza de agua limpia hasta obtener una salsa tersa. Si es necesario, cuela la salsa para que quede suave.

4. Marinar la carne (Opcional): Para un mejor sabor, marina la carne con la salsa por al menos 2 horas o toda la noche en el refrigerador.
5. Cocinar la Birria: En Olla Express: Coloca todos los ingredientes, sella la olla y cocina por 40-50 minutos desde que comience a sonar.
6. Deshebrar y Servir: Retira la carne de la olla y deshébrala. Puedes regresar la carne al caldo o servirla por separado. El consomé debe rebajarse con agua por lo menos 1 lt mas de agua o caldo de res