



BIRRIA *de chamberete*

*Sirva y acompañe con
cebolla y cilantro picados.
Limón al gusto para dar
más sabor a la birria.*

Ingredientes:

- 4 kg de Chamberete
- 6 chiles guajillo (sin semilla)
- 4 chiles pasilla (sin semilla)
- 3 tomates en cubos grandes
- 1 1/2 cebolla blanca
- 3 dientes de ajo
- 1/2 cucharada de clavo en polvo
- 1/2 cucharada de orégano en polvo
- 1/2 cucharada de canela molida
- 1/2 cucharada de comino
- 1 cucharadita de ajonjolí tostado
- 4 cucharadas de vinagre blanco
- 5 1/2 litros de agua
- 10 cucharadas de aceite de maíz
- Sal al gusto

Preparación:

1. Coloque en una olla 1 1/2 litro de agua, los chiles guajillo y pasilla, los dientes de ajo y un poco de sal. Deje hervir por 5 minutos. Reserve el caldo.
2. En una licuadora ponga los chiles y ajos previamente hervidos con un poco del caldo resultante (reserve el resto del caldo). Agregue el vinagre blanco, los tomates y las especias (clavo, orégano, canela, comino y el ajonjolí). Licue muy bien.
3. Corte el chamberete y la cebolla en trozos medianos y colóquelos en una olla exprés junto con la mezcla de los chiles que se licuaron anteriormente. Agregue 4 litros de agua, sal al gusto y deje hervir por 45 minutos.
4. En una olla caliente el aceite, vierta el caldo sobrante que se había reservado y la mezcla del punto anterior. Rectifique sazón y deje hervir por 10 minutos más. Si es necesario puede agregar más agua.

¡BUEN PROVECHO!

**RINDE 10
PORCIONES**

Calz. Ávila Camacho esq. con Calle José María del Bosque 1850 Nte. Col. Santa María, Torreón, Coah.

SERVICIO A DOMICILIO 747 47 07
Área restringida

Consulta horarios de atención en
www.ganaderiarevuelta.com.mx



La Tienduca



GR-163/1710