

BARBACOA DE RES

Ingredientes:

- 1 pedazo de hoja de Maguey (opcional)
- 1 kg de Cachete de res
- 1 Rebanada gruesa de Cebolla
- 4 dientes de ajo
- 8 hojitas de laurel
- 1 C de sal
- Agua la necesaria

Preparación:

1. La hoja de maguey se asa en la lumbre de la hornilla hasta que se suavice para que se pueda doblar.
2. Se acomoda la carne sobre el maguey y se envuelve con la misma hoja. Se amarra con un cordón de algodón.
3. En el fondo de una vaporera se pone la cebolla, el ajo, el laurel, la sal y el agua necesaria para cubrir el fondo de la olla.
4. El paquete de la carne envuelta se acomoda en el fondo de la vaporera y se mete todo esto a la olla. Se pone a hervir durante 3 a 4 horas hasta que la carne esté muy suave. Hay que cuidar que no se acabe el agua. Si es necesario se le agrega mas agua por una orilla de la olla.
5. La carne se saca cuando esté muy suave y se pueda deshebrar fácilmente.
6. Se le retira la penca de maguey y se sirve acompañada de tortillas calientes, cebolla y cilantro picados y salsa borracha.

Notas:

Si no se quiere usar la penca de maguey entonces la carne se envuelve en papel aluminio. Hay que hacerle unos agujeros al papel con la punta de un cuchillo para que escurra la carne y no se cueza con líquido.

