

■ BARBACOA DE CORDERO ESTILO MEXICANO

- Masa de maíz 3 kg
- Sal de grano 20 gr
- Pimienta 20 gr
- Cordero 6 kilos

■ CONSOMÉ

- Cebolla 500 gr
- Ajo 100 gr
- Chile guajillo 800 g
- Chipotle meco 700 g
- Arroz 1 kg
- Garbanzos 500 gr
- Jitomates 1 ½ k
- Epazote 100 g

• PARA LA BARBACOA :

- Colocar la rejilla de la vaporera, colocar las pencas y acomodar la carne.

- Salar y envolver la carne con las pencas.
Sellar con masa la vaporera.
- Cocer por aproximadamente 4 hrs.
- PARA EL CONSOMÉ :
- Incorporar en una vaporera los garbanzos, *arroz*, agua, *chile meco*, *chile guajillo*, *zanahoria*, *cebolla*, *ajo*, *jitomate* y *epazote*.
- Agregar pimienta molida.
- Colocar la rejilla de la vaporera, colocar las pencas y acomodar la carne. Salar y envolver la carne con las pencas.
- Sellar con masa la vaporera.
- Cocer por aproximadamente 4 hrs.

Servir la barbacoa en tortillas de maíz y con salsa de chile morita, acompañando con limas y guacamole.

