

RECETA CUTZAMALA

Birria de cordero

Para el adobo:

- Jengibre
- Cebolla
- Ajo
- Chiles secos
- Hierbas de olor: tomillo, mejorana, orégano.

Preparación:

Cocinado directamente a fuego lento durante 4 horas.

Se sirve acompañado de Tortillas calientes, cebolla picada y salsas mejicanas.