

PARK ROYAL
BEACH RESORT

CANCÚN

BARBACOA DE RES

TOMATE GUAJE
CEBOLLA BLANCA

AJO

CHILE GUAJILLO

CHILE PASILLA

CHILE DE ÁRBOL

LAUREL

CILANTRO

SAL

PIMIENTA NEGRA

COMINO

ORÉGANO

HOJA DE AGUACATE

PENCA DE MAGUEY

CARNE DE RES

500 grs.

300 grs.

150 grs.

200 grs.

200 grs.

150 grs.

6 hojitas.

200 grs.

500 grs.

250 grs.

100 grs.

100 grs.

1 rama de 6 hojas

1 pz mediana

1kg.

EL TÉRMINO BARBACOA PROVIENE DE LA PALABRA MAYA BAALBAK'KAAB, QUE SE TRADUCE COMO "CARNE TAPADA CON TIERRA", LO QUE EXPLICA LA TÉCNICA CULINARIA QUE SE UTILIZABA PARA LA PREPARACIÓN DE ESTE ALIMENTO

DESDE LOS INDÍGENAS TLAXCALTECAS, SE VIENE COCINANDO ASÍ, ELLOS HACÍAN UN HOYO EN LA TIERRA, EL CUAL SE LLENABA CON PIEDRAS BIEN CALIENTES PARA MANTENER TEMPERATURAS ELEVADAS, LO QUE RESULTABA EN UNA ESPECIE DE HORNO. LUEGO TAPABAN EL HOYO CON PENCAS DE MAGUEY PARA QUE LA CARNE TUVIERA UNA COCCIÓN SUAVE.

ESTA TÉCNICA CULINARIA SE SIGUE EMPLEANDO, ESPECIALMENTE POR LAS PERSONAS QUE VIVEN EN EL ESTADO DE MÉXICO Y ESPECIALMENTE EN HIDALGO, DE DONDE PROVIENE LA MEJOR BARBACOA.



PROCEDIMIENTO

1.-SE DESVENAN TODOS LOS CHILES PARA QUE LA SALSA NO SEA TAN PICOSA

2.-SE PONEN ASAR LOS CHILES SECOS JUNTO CON LOS TOMATES, LA CEBOLLA Y EL AJO

3.-YA ASADOS, SE LE INCORPORA EL AGUA Y SE DEJA HERVIR HASTA EL PUNTO DE EBULLICIÓN, LUEGO SE LE INCORPORA EL COMINO, LAS HOJAS DE AGUACATE, EL ORÉGANO, EL LAUREL Y SE SAZONA CON SAL Y PIMIENTA

4.-SE LICUA, SE CUELA Y SE DEJA ENFRIAR

5.-LUEGO SE MARINA LA CARNE CON LA SALSA ADOBADA

6.- EN LO QUE REPOSA LA CARNE CON LA SALSA SE PONE ASAR LA PENCA DE MAGUEY

7.-EN UNA OLLA SE COLOCA LA PENCA DE BASE SE LE INCORPORA LA CARNE YA ADOBADA, SE ANEXA TODA LA SALSA EXCEDENTE Y SE TAPA CON LA MISMA PENCA Y PAPEL ALUMINIO

8.- FINALMENTE SE METE AL HORNO CON LA LEÑA EN BRASA Y SE DEJA COCER DURANTE 5 HRS



SALSA DE CHILE DE ÁRBOL

- 1.-SE COLOCA EN UNA SARTÉN LA CEBOLLA, EL AJO Y EL CHILE DE ÁRBOL
- 2.-SE DEJA ACITRONAR BIEN Y YA QUE ESTÉ BIEN ASADO SE LE COLOCA EL TOMATE GUAJE
- 3.-SE DEJA ASAR POR UNOS MINUTOS Y SE LE INCORPORA EL AGUA, SE DEJA HERVIR Y SE SAZONA CON SAL Y PIMIENTA
- 4.-SE LICUA Y SE LE AGREGA EL CILANTRO PICADO

PREPARACIÓN DEL HORNO DE LEÑA

SE COLOCA LA LEÑA DENTRO DEL HORNO
APILADA EN MEDIO DEL MISMO
SE PRENDE TRES HORAS ANTES YA QUE
NECESITAMOS LAS BRASAS PARA COCINAR (NO ES
RECOMENDABLE METERLA A FUEGO VIVO)

