

Horno DE PIEDRA

RECETAS



Barbacoa de res

Ingredientes

Carne de res	3 kg	Hoja de aguacate	6 pz
Chile guajillo	150 g	Comino	10 g
Chile pasilla	150 g	Orégano	20 g
Chile de árbol	75 g	Pimienta negra	7 g
Ajo	75 g	Sal	25 g
Cebolla blanca	250 g	Agua	1 L
Tomate guaje	600 g	Hoja de plátano grande	4 pz
Laurel	3 pz	Penca de maguey	10 pz

Salsa verde ingredientes

Tomate verde	1 kg	Sal	30 g
Cebolla	½ kg	Pimienta	10 g
Chile serrano	100 g	Cilantro	100 g
Ajo	3 dientes	Aguacate	200 g

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 cocina de esta forma, pues ellos hacían un hoyo en la tierra, el cual se llenaba con piedras calientes para mantener temperaturas elevadas, lo que resultaba ser una especie de horno.

Posteriormente el hoyo se cubría con pencas de maguey para que la carne tuviera una cocción suave.

Esta técnica culinaria se sigue utilizando, por las personas que viven en el centro del país y especialmente en Hidalgo, de donde proviene la mejor barbacoa.

Procedimiento:

1. Limpiar y desvenar los chiles
2. Remojar los chiles para proceder a asarlos junto con el jitomate, cebolla y ajo
3. Una vez asados los chiles, incorporar el agua y dejar hervir. En un sartén, tostar el comino, las hojas de aguacate, el orégano, el laurel y sazonar con sal y pimienta al gusto
4. Licuar, colar dejar enfriar
5. Marinar la carne con la salsa adobada
6. Mientras la carne reposa con la salsa, asar la penca de maguey
7. En una olla, colocar las pencas de base, incorporar la carne ya adobada y anexar toda la salsa excedente. Cubrir con la hoja de plátano y sobre eso mismo se cubre con la penca
8. Finalmente meter al horno con la leña en brasa y cocer durante 4 hrs

Preparación del horno de leña

Colocar la leña dentro del horno apilada en medio del mismo
Prender tres horas antes, ya que necesitaremos las brasas para cocinar

No es recomendable meterla a fuego vivo

Procedimiento salsa verde

1. Pone a hervir un diente de ajo, media cebolla, tomate verde y chiles serranos
2. Picar finamente el cilantro y cortar cubos de aguacate en julianas y colocar la otra mitad de la cebolla
3. Licuar la preparación hervida. Salpimentar al gusto
4. Dejar enfriar la mezcla y una vez fría agregar el aguacate, la cebolla y el cilantro

RECIPES



Beef barbacoa

Ingredients

Beef	6.61 lb	Avocado leaf	6 pcs
Guajillo chilli	5.29 oz	Cumin	.35 tsp
Pasilla chilli	5.29 oz	Oregano	1 tsp
Arbol chilli	2.64 oz	Black pepper	.5 tsp
Garlic	2.64 oz	Salt	88 oz
Onion	8.81 oz	Water	33 fl oz
Red tomato	21.16 oz	Hole banana leaf	4 pcs
Laurel	3 pcs	Maguey leaf	10 pcs

Green sauce Ingredients

Green tomato	2.20 lb	Salt	1.05 oz
Onion	1.10 lb	Black pepper	1.05 oz
Serrano pepper	3.52 oz	Coriander	3.52 oz
Garlic	3 pcs	Avocado	7.05 oz

Procedure:

1. Clean and remove the seeds from the chiles
2. Soak the chiles to proceed to roast them along with the tomato, onion, and garlic
3. Once the chiles are roasted, add the water and bring to a boil. In a pan, toast the
4. cumin, avocado leaves, oregano, bay leaf and season with salt and pepper to taste
5. Blend, strain and let cool
6. Marinate the meat with the marinated sauce
7. While the meat rests with the sauce, roast the maguey stalk
8. In a pot, place the stalks as a base, add the marinated meat and add all the excess sauce. Cover with the banana leaf and cover with the stalk
9. Finally put in the oven with the firewood in ember and cook for 4 hours

Preparation of the wood oven

To place the firewood inside the oven stacked in the middle of the oven.

Turn it on three hours before, since we will need the embers for cooking

It is not advisable to put it on live fire

Green sauce procedure

1. Boil a clove of garlic, half an onion, green tomato and serrano peppers
2. Finely chop the cilantro and cut the avocado cubes into julienne strips and place the other half of the onion
3. Blend the boiled preparation. Season with salt and pepper
4. Let the mixture cool and once cold add the avocado, onion and cilantro