Birria de Res

Meksykańska wersja gulaszu.

Czas na High: 5-6 H
Czas na Low: 7-8 H
Ilość porcji: 3-5
Czas przygotowania: 20

Składniki



- 3 duże pomidory
- 3 łyżki oliwy z oliwek
- 250 ml gorącej wody
- 7 suszonych chilli ancho
- 1,5 kg mostka wołowego, w jednym kawałku lub dwóch
- 1 średnia cebula, pokrojona w kostkę
- 3 ząbki czosnku, drobno posiekane
- 5 goździków
- 1 łyżka nasion kminku
- ½ łyżeczki całych ziaren czarnego pieprzu
- 1 łyżeczka oregano
- 1 łyżeczka tymianku
- 1 łyżeczka mielonego cynamonu
- ½ szklanki białego octu
- 125 ml wody
- 1 duża laska cynamonu, przecięta na pół
- 2 liście laurowe
- Sól i pieprz
- DO PODANIA - posiekana kolendra, pokrojona w kostkę biała cebula i cząstki limonki.
-

Wykonanie:

Rozgrzej piekarnik do 200˚C. Umieść przepołowione pomidory na małej tacy lub na kawałku folii, skrop 1 łyżką oliwy z oliwek, dopraw solą i pieprzem i piecz przez około 30 minut, aż zmiękną. Wyjmij z piekarnika i odstaw na bok.
Rozgrzej patelnię, zmniejsz ogień i zacznij podsmażać suszone chilli, dodawaj po kilka na raz, obracając regularnie, aby się nie przypaliły.
Przełóż do dużej miski i dodaj 250ml wrzącej wody z czajnika. Przykryj miskę folią spożywczą lub dużym talerzem i odstaw do namoczenia na 20 minut upewnij się, że chilli są zanurzone w gorącej wodzie, jeśli nie, dodaj jeszcze odrobinę.

Jeśli Twój mostek jest zwinięty w rulon i zabezpieczony sznurkiem, odetnij sznurek i rozwiń mięso tak, aby otrzymać gruby pas, przekrój go na pół, a następnie jeszcze raz tak, aby otrzymać 4 mniejsze grube kawałki. W ten sposób z łatwością zmieścisz je w misie wolnowaru.
Dopraw mięso z obu stron solą i pieprzem.
Rozgrzej 1 łyżkę oleju na patelni lub w misie DuraCeramic i obsmaż wszystkie 4 kawałki mięsa po jednym na raz, aż do uzyskania brązowego koloru. Jest to szybki proces i powinien zająć kilka minut na kawałek. Wyjmij podsmażone mięso i umieść na talerzu.
Wytrzyj patelnię ręcznikiem kuchennym, dodaj kolejną porcję oliwy z oliwek i podsmaż na wolnym ogniu cebulę, aż zmięknie.
Dodaj czosnek i dobrze wymieszaj. Dodaj goździki, ziarna pieprzu i kminu i gotuj przez kolejne 2 minuty.

Namoczone chilli wyjmij z wody, usuń nasiona i ewentualne żyłki/łuski. To tutaj znajduje się ostrość, więc usunięcie nasion znacznie ją zmniejszy.
Dodać chilli, ugotowaną mieszankę cebuli, pieczone pomidory, oregano, tymianek, mielony cynamon, ocet i wodę do robota kuchennego lub blendera.
Blenduj aż do uzyskania gładkiej konsystencji.
Umieść wołowinę w misie wolnowaru crockpot i przykryj sosem.
Możesz wstawić do lodówki na noc, jeśli chcesz, po prostu przykryj miskę folią spożywczą lub odwróć pokrywę.
Przed gotowaniem dodaj pokrojoną laskę cynamonu i liście laurowe.
Gotuj w trybie High przez 5-6 godzin lub Low przez 7-8 godzin.
Po ugotowaniu mięso powinno się dać łatwo rozdrobnić za pomocą dwóch widelców.
Możesz podawać w miskach z sosem, posypane białą, posiekaną cebulą, kolendrą i limonką.