



## ENCHILADAS DE BARBACOA ESTILO JALISCO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 45 minutos

### INGREDIENTES

- 1 Kg de suadero o si gustas usa diezmillo
- 3 chiles anchos remojados en agua caliente
- 3 chiles guajillo remojados en agua caliente
- 1 cucharadita de pimienta gorda
- 4 clavos de olor
- 1 cucharadita de tomillo
- 1 cucharadita de comino
- 2 cucharadas de vinagre blanco
- 1 diente de ajo grande

## MODO DE PREPARACIÓN

Esta receta es un tesoro de sabor y tradición. Sorprende a toda tu familia con esta delicia.

Ponemos a cocer el suadero con cebolla, ajo, laurel y sal para que quede suave, puede ser en la olla express.

Un vez cocido y un poco frío deshebramos y reservamos. En la licuadora molemos todos los ingredientes con un poco de agua, de tal forma que quede un molito terso que no tengamos que colar.

En una olla ponemos la carne y enseguida el molito a hervir a fuego medio, agregamos sal al gusto. En seguida, ponemos a calentar dos tortillas una encima de la otra, rellenas con la carne, cerramos las tortillas y con una brocha tomamos de la grasa que tenemos en la olla y barnizamos la tortilla por los dos lados y ponemos a dorar.

Si queremos los tacos suaves, repetimos la operación anterior, pero no doramos. Servimos con salsa de molcajete, limón, cebolla picada, cilantro al gusto y , ¿por qué no? esparcimos queso fresco La Villita.