



Tacos de pecho de cabrito en barbacoa con salsa borracha

Porciones: 4

Ingredientes

Para el cabrito:

- $\frac{3}{4}$ de kg. de pecho de cabrito
- 1 hoja de plátano
- Sal de mar
- $\frac{1}{2}$ taza de cerveza oscura
- 12 tortillas hechas con MASECA

Para la salsa borracha:

- 4 piezas de chile pasilla
- 3 piezas de chile de árbol
- 2 dientes de ajo asados
- 2 tomates verdes asados
- $\frac{1}{2}$ cebolla asada
- 2 cdas. de cilantro picado
- Queso cotija
- Cebolla picada
- Sal

Modo de preparación

Para el pecho del cabrito:

- 1.** Dora el cabrito en un sartén, no tiene que cocinarse.
- 2.** Asa la hoja de plátano para que esté suave.
- 3.** Envuelve el cabrito con la hoja poniéndole suficiente sal y acomódalo en un refractario, agrega una taza de agua y cúbrelo con aluminio.
- 4.** Cocina al horno a 150° C durante una hora o hasta que la carne esté suave.
- 5.** Calienta las tortillas y sirve la carne con la salsa.

Para la salsa borracha:

- 1.** Asa los chiles y remójalos. Desvena y quítales las semillas.
- 2.** Licúa con ajo, tomates y cebolla. Agrega sal al gusto y combina con la cerveza.
- 3.** Sirve decorado con cilantro y queso cotija.