



Barbacoa de picaña.

Tiempo de preparación: 5 minutos

Tiempo de cocimiento: 10 a 12 horas

Tiempo total: 10 a 12 horas

Porciones: N/A

Las recetas que se hacen «solitas» y que además saben deliciosas son mis consentidas... ¿de quién no?. Solo hay que «aventar» la carne en la olla de lento cocimiento y listo.

En el caso de la barbacoa de picaña, le llamo barbacoa porque la carne queda tal cual. Sin embargo como bien dice mi marido, es «diferente» de la barbacoa callejera (en cuanto al sabor). La picaña no sabe a tacos de «puesto», pero es deliciosa y se condimenta para que quede rica y jugosa.

La barbacoa también se puede hacer también con lengua, cachete o pescuezo de res. Estos cortes sí que nos sabrán a los tacos que comemos en la calle y tanto nos gustan. Todos tenemos nuestro tendajo favorito para comerlos o encargar la barbacoa dominguera, que ya saben que en el Norte es la mejor manera de amanecer los domingos.

En casa cuando la hacemos de pescuezo no le ponemos ningún condimento al cocer. Solita y listo, nos gusta condimentar ya en la tortilla.

Ingredientes:

- 2.5 Kilos de picaña con todo y la grasa.
- 1 Cebolla grande cortada en rodajas.
- Sal, pimienta y ajo en polvo.

Procedimiento:

Cortar la carne en cubos grandes, sazonarla con sal, pimienta y ajo en polvo.

Poner la carne en la olla de lento cocimiento y agregarle por encima la cebolla en rodajas. No es necesario agregar agua, pero si se desea se puede poner una taza de agua en el fondo.

Prender la olla 1 hora en temperatura alta (High) y luego bajarle a la temperatura baja (Low) y dejar así sin destapar durante 10 a 12 horas.

Al estar lista se saca la carne para poder limpiarle la grasa y desmenuzarla.

Las rodajas de cebolla, que van a quedar caramelizadas, se aplastan en el fondo de la olla a que se integren con el jugo que soltó la carne.

Se regresa la carne ya desmenuzada a la olla para que se empape del juguito ya con la cebolla disuelta.

¡BUEN PROVECHO!