**RECETA BIRRIA**

**Cantidad para 5 a 8 kilos de carne**

Un galon de agua

Un puño de ajos

1 cabeza de ajos

2 cebollas grandes

10 a 15 jitomates depende cantidad de carne

Una lata de chipotle

20 chiles guajillo

20 chiles puya

20 chiles california

4 hojas de laurel

300 gramos de jengibre

Sal

12 cubitos de costilla de res

5 cucharitas soperas de norsuiza en polvoo si es en cubitos que sean cuatro cubitos

Polvitos magicos

**Procedimiento**

Agregar el galon de agua a la olla enseguida ponerle un puño de sal la carne,la cabeza de ajo, la cebolla y las hojas de laurel.(dejar en fuego alto)

**Cocimiento de los ingredientes**

Sofreir los chiles ya desvenados con aceite, al estar ya los chiles pasarlos a un recipiente ondo y agregar caldo caliente de carne,dejarlos que se ablanden.Sofreir el puño de ajo la cebolla,la cebolla partida y los jitomates igual paritdos,al estar retirar del fuego. Una vez este todo sofreido se debera moler en el orden que desen ya sea primero el chile que se puede moler con el mismo caldo(el cual se debe colar) O el jitomate pero sin agua,cuando se vaya a moler el jitomate se le debe poner la lata de chipotle(el jitomate no se cuela). Ya que se le hayan agregado todos los ingredientes se le va colocar los cubitos de costilla, el norsuiza y el jengibre en trozos no tan pequeños. Al igual que se le va agregar 15 a 20 cucharitas soperas(desechables) de porlvitos magicos cuando este hiviendo la birria se debera bajar a fuego minimo y dejar coser el tiempo necesario.

**Salsa**

Es el mismo procedimiento de el jitomate que lleva la birria solo que en este no se le pone la misma cantidad, a la salsa se le va agregar una cebolla, 10 jitomates, 5 u 0 dientes de ajo, y dos puños grandes de chiles de arbol. Al estar medio sofreido el jitomate y los demas se le agrega el chile y deben dejar que se sofrian un poco mas,todo esto se va a moler con el agua que crean necesaria dependiendo que tan espesa o liquida la quieren, al igual se le van agregar unas 3 cucharaditas de los polvitos magicos y 5 cucharaditas de sal o la que que crean necesaria.la cantidades que les estoy dando salen aproximadamente como 2 litros de salsa o un poco mas.

**Polvitos magicos**

2 m semillas de silantro

2 m comino

1 m clavo

½ m de oregano

2 m pimienta gorda

1 m tomillo

1 tubo de canela

Medida 10 cucharadas

Media 6 cucharadas