

Birria D Boeuf

Content

La birria peut être cuite dans une cocotte, une mijoteuse ou dans un Instant Pot. Birria est un ragoût mexicain populaire traditionnellement préparé avec de la viande de chèvre ou de mouton. Dans cette recette de birria, des morceaux d'agneau juteux et de bœuf tendre sont braisés dans un bouillon de piments séchés, d'épices grillées, d'oignon et de tomates, puis râpés et garnis d'oignons coupés en dés, de coriandre et de citrons verts frais. Originaires de Jalisco, au Mexique, la birria est un ragoût traditionnellement préparé avec du bœuf, de la chèvre ou de l'agneau. Cuit lentement dans un consommé riche et épicé – un bouillon rouge profondément savoureux à base de piments mexicains séchés, d'herbes, d'épices et d'aromates – la viande devient tendre et est [servie râpée](#) dans le consommé. C'est un ragoût construit sur des couches de saveurs avec des techniques intelligentes et peu d'effort. La Birria est une délicieuse recette composée de viande cuite lentement (viande d'agneau, de chèvre ou de bœuf), cuite dans une variété d'épices et de piments chili, ce qui donne une recette tendre et fondante qui est très populaire dans le Mexique et à l'étranger.

J'ai fait des oignons marinés, ajouté de l'avocat, de la [coriandre](#) et du citron vert. Certaines recettes de birria peuvent également inclure des piments chipotle séchés ou des piments chipotle dans une sauce adobo. J'ai d'abord essayé d'ajouter des piments frais avec les piments séchés, mais les piments frais n'ont pas ajouté la saveur que je voulais, donnant à la birria le goût d'une salsa crue plutôt que d'un braisé riche et puissant. Au cours de mes années passées à tester et à peaufiner ma propre recette, j'ai continué à chercher des moyens d'ajouter une autre dimension de saveur chili au-delà du mélange sur lequel j'avais choisi. Ainsi, même s'il ne s'agit pas d'un ajout typique au birria, j'ai trouvé qu'une petite quantité ajoute une merveilleuse douceur et un umami qui équilibre l'amertume de l'achiote.

Mais si vous voulez franchir quelques étapes supplémentaires et faire frire des tacos, vous ne serez PAS déçu. J'aime préparer la journée à l'avance, puis retirer le gras du dessus et réchauffer. Mon mari du sud du Texas a grandi avec des viandes comme celle-ci.

Recettes Populaires

Les deux façons de l'utiliser sont délicieuses, mais ma préférence personnelle va aux tacos. Vous déchiquetez la viande, faites chauffer la tortilla et trempez-la dans le bouillon avant d'ajouter la viande et de la servir avec de l'oignon, [Dealing With Low Energy Levels? Check Out These Effective Remedies!](#) - [you can find out more](#) - de la coriandre, de la salsa et du citron vert.

Pour accélérer le processus, vous pouvez utiliser un autocuiseur (comme un pot instantané) sur le réglage haute pression, tops london ([cbdoilgummybears.shop](#)) et la birria peut être préparée en moins de 45 minutes. Ce bouillon et cette viande riches et profonds sont excellents en ragoût. Je suis heureux que l'Instapot ait initié les gens à la cuisson sous pression, mais c'est dommage que de nombreux cuisiniers achètent des appareils électriques supplémentaires qui prennent de la place au lieu d'acheter un autocuiseur sur la cuisinière. L'une des différences entre la birria et la barbacoa réside dans la méthode de cuisson.

La Birria est préparée avec de la [viande d'agneau](#) ou de bœuf. Le plus souvent, c'est la viande de côtes qui est utilisée pour l'agneau et le jarret pour le bœuf, mais vous pouvez également utiliser d'autres coupes. Vous commencez par faire mariner la viande dans une combinaison de piments

guajillo, ancho et chipotle. Vous utiliserez également des épices, comme le cumin, le thym, l'origan, la marjolaine et les clous de girofle. La marinade permet aux saveurs de véritablement pénétrer dans la viande, ce qui donne un produit final tendre et délicieux. Pour accélérer le processus, vous pouvez utiliser un autocuiseur (comme un pot instantané) sur le réglage haute pression, et la birria peut être préparée en moins de 45 minutes.

Recette

Finalement, j'ai opté pour le savoureux punch chili de gochujang, la pâte de chili coréenne fermentée. Le [gochujang](#) est couramment utilisé dans les braisés et les ragoûts coréens pour apporter une touche de funk sucré et salé. Ainsi, même s'il ne s'agit pas d'un ajout typique au birria, j'ai trouvé qu'une petite quantité ajoute une merveilleuse douceur et un umami qui équilibre l'amertume de l'achiote. La base de saveur de Birria commence par griller des clous de girofle, des graines de cumin et des grains de poivre noir jusqu'à ce qu'ils soient parfumés pour faire ressortir leur profondeur de saveur. Ensuite, les piments séchés, les tomates et les tomatilles sont ramollis dans du bouillon de poulet bouillant avec les épices grillées. Certaines recettes nécessitent de l'eau au lieu du bouillon, mais le bouillon de poulet est essentiel pour obtenir la [bonne consistance](#) de la sauce tout en préservant sa structure savoureuse. Bien que cela ne soit pas obligatoire, un bon [bouillon](#) de poulet fait maison est idéal, Mediterranean Groceries manufacturers - [simply click the next website page](#) - car il aura une viscosité naturelle grâce à la gélatine du tissu conjonctif de l'oiseau, ce qui manque à la plupart des bouillons achetés en magasin.

Si vous ne trouvez pas de piments cascabel, utilisez 2 à 3 piments guajillo ou ancho supplémentaires. Pour plus de piquant, remplacez-le par 1 ou 2 piments pequin ou chipotle. Au Mexique, la birria est vendue dans les stands de rue ou dans les petits cafés familiaux. De nombreuses personnes combinent plus d'une viande dans un même plat, comme le bœuf, le veau ou le porc, alors n'hésitez pas à utiliser la ou les viandes que vous aimez le plus (ou celles qui sont en vente à ce moment-là) lors de la préparation. Vous devez planifier à l'avance lorsque vous préparez cette recette car la viande doit mariner toute la nuit. Vous [aurez également](#) besoin d'un faitout ou d'une cocotte avec un couvercle hermétique et une grille pouvant s'asseoir à l'intérieur.

Recette De Barbacoa

Ce plat mexicain authentique peut être dégusté sous forme de ragoût garni d'oignons, de coriandre et d'un filet de jus de [citron vert](#) frais ou sous forme de fameux tacos au birria! Les possibilités sont infinies et toutes ont un goût incroyable. La birria est un ragoût de viande ou une soupe mexicaine classique à base de viande lentement braisée - généralement de l'agneau, de la chèvre ou du bœuf - avec des piments et des épices. C'est l'un des plats mexicains les plus emblématiques, originaire de Jalisco, au Mexique, mais il s'est répandu dans tout le Mexique et aux États-Unis en raison de sa saveur addictive.

Riche en piments et en épices chaleureuses comme la [cannelle](#) et le gingembre, la birria est la plus authentiquement préparée avec de la viande de chèvre, mais la birria de bœuf - « birria de res » - est devenue populaire ces derniers temps. Nous adorons ce ragoût copieux, parfumé et riche en chili, et nous savons que vous l'aimerez aussi. Mais le plat original serait originaire de Jalisco, au Mexique, où il est traditionnellement servi comme ragoût pour les fêtes et les occasions spéciales et préparé avec de la chèvre, du mouton ou (ma préférence) du bœuf. Cette recette authentique de Birria a la meilleure saveur. Un ragoût de bœuf ou d'agneau mexicain tendre et savoureux est servi dans des tortillas avec du fromage fondant, des oignons marinés, de l'avocat et de la coriandre.

From:

<http://wiki.fux-eg.org/> - **wiki-fux**

Permanent link:

http://wiki.fux-eg.org/doku.php?id=bi_ia_de_boeuf

Last update: **2024/03/25 06:34**

