

Mexicana / Fusión

Platos Fuertes

Quesatacos de

Birria de Res con

Consomé para

Sopear

⌚ Prep: 30m

🔥 Cocción: 180m

❄️ Reposo: 15m

Σ Total: 225m

🍽️ 6 porciones



Ref. visual: Sam The Cooking Guy

SECUENCIA DE COCCIÓN Y PUNTOS DE CONTROL

- 1

Hacer el Adobo de Chiles

⌚ 15 min

Tuesta brevemente los chiles secos, hidrátalos en las 2 tazas de agua caliente durante 10 minutos y licúalos con 1 cebolla blanca entera, los 6 dientes de ajo, 2 cucharadas de vinagre de manzana, 1 cucharada de comino, 1 cucharada de orégano mexicano y 1/4 cucharadita de canela molida hasta obtener una salsa suave.

✓ Control: Salsa roja brillante y aromática.
- 2

Estofar la Birria

⌚ 2.8h (165m)

Sazona la carne con 1.5 cucharadas de sal kosher y dórala en las 2 cucharadas de aceite vegetal dentro de la olla. Cuela el adobo con el colador de malla fina sobre la carne y añade las 4 tazas de caldo de res. Tapa herméticamente y brasea a 325°F (163°C) durante 165 minutos hasta alcanzar 203°F–205°F internos.

✓ Control: Carne que se desbarata con tocarla.
- 3

Deshebrar y Separar Grasa

⌚ 15 min

Retira la carne, déjala reposar 15 minutos y deshébrala con dos tenedores. Cuela el consomé con el colador de malla fina y deja que la grasa roja suba a la superficie.

✓ Control: Consomé claro con capa aceitosa roja arriba.
- 4

Planchar los Quesatacos y Servir

⌚ 10 min

Moja las tortillas en la grasa roja, colócalas en la plancha a 375°F (190°C), agrega el queso Oaxaca, la carne deshebrada y un poco de la mezcla de cilantro y cebolla. Dobla a la mitad y dora 2 minutos por lado; sirve con tazones de consomé caliente decorados con el resto del cilantro y cebolla picada y gajos de limón fresco.

✓ Control: Tacos crujientes rellenos de queso derretido con consomé guarnecido.

MISE EN PLACE / INGREDIENTES [18]

- ☐ 2.5 lbs Aguja o diezmero de res en cubos grandes

☐ 1.5 lbs Costilla de res con hueso

☐ 5 unidades Chiles guajillo secos desvenados y sin semillas

☐ 2 unidades Chiles ancho secos desvenados y sin semillas

☐ 2 tazas Queso Oaxaca o Monterey Jack deshebrado (El Mexicano Oaxaca)

☐ 16 unidades Tortillas de maíz amarillo frescas

☐ 1 taza Cilantro picado y cebolla blanca fina, para servir

☐ 2 tazas Agua caliente, para hidratar los chiles

☐ 1.5 unidades grandes Cebolla blanca (1 entera para el adobo + 1/2 taza picada para servir)

☐ 6 dientes Dientes de ajo pelados

☐ 2 cucharadas Vinagre de sidra de manzana

☐ 4 tazas Caldo de res bajo en sodio

☐ 1 cucharada Comino molido

☐ 1 cucharada Orégano seco mexicano

☐ 0.25 cucharadita Canela molida

☐ 2 cucharadas Aceite vegetal neutro

☐ 1.5 cucharadas Sal kosher

☐ 2 unidades Limones (limas) frescos cortados en gajos

GUÍA DE SUPERMERCADO (EE. UU.)

Chiles Guajillo y Ancho: El Guapo Whole Guajillo & Ancho Peppers
Aroma frutal y color rojo carmesí brillante indispensable. • 📍 Pasillo hispano.

Queso Oaxaca: El Mexicano Queso Oaxaca Deshebrado
Fundido elástico perfecto sin soltar aceite en exceso. • 📍 Lácteos hispanos.

🛡️ SEGURIDAD ALIMENTARIA Y TEMPERATURA: SEGURIDAD ≥145°F (63°C) RES | TEXTURA OBJETIVO: 205°F (96°C) EN BRASEADO Y 375°F EN PLANCHA
Seguridad Alimentaria USDA (Res): Mínimo ≥145°F (63°C) en cortes enteros de res y ≥165°F (74°C) al recalentar carne deshebrada en su consomé.

👁️ SEÑAL MAESTRA DE ÉXITO:
Tortilla roja crujiente en los bordes con queso fundido estirable y un tazón humeante de consomé para sopear.

🔍 POR QUÉ FUNCIONA:
El Baño en la Grasa Roja: Mojar la tortilla en la capa superior de grasa del consomé antes de ponerla en la plancha le da su color carmesí y una textura tostada inolvidable.

⚠️ EVITA ESTE ERROR:
La tortilla se desbarata en la plancha: Toma solo la grasa aceitosa que flota arriba; no empapes la tortilla en líquido acuoso.