



INGREDIENTES

**250 gramos
de chile
guajillo
500 ml de
agua**

UTENCILIOS

- Olla de peltre
- Cuchara de madera

TÉCNICA DE COCCIÓN MEDIO HÚMEDO

Método: hervido



Técnica para cocinar los chiles secos, utilizados para el adobo de los pambazos



INSTRUCCIONES

- Colocar agua al fuego un recipiente con 500 ml de agua.
- Dejar que el agua llegue a punto de ebullición.
- Agregar los chiles previamente lavados y desvenados.
- Dejar al fuego 15 minutos.



INGREDIENTES

- 250 gramos del chile guajiro previamente hervido
- 2 litros de agua
- 2 gramos de pimienta
- 2 gramos de ajo en polvo
- 3 gramos de sal
- 1/4 de cebolla blanca

UTENCILIOS

- Cazuela grande de barro
- Cuchara de palo
- Licuadora

PREPARACIÓN DE LA SALSA (ADOBO)

Método: hervido



Una vez hecha la salsa se incorporará a la carne molida, una vez que esté cocida.



INSTRUCCIONES

- Colocar los chiles, las especias y la sal en la licuadora, agregar un litro de agua y licuar.
- Verter la mezcla en la cazuela y agregar poco a poco el agua restante con movimientos envolventes, para que se incorpore a la salsa.



INGREDIENTES

250 gramos de frijoles
negros previamente
cocidos y sazonados.

1/3 de cebolla cortada en
cuadros

20 mililitros de aceite

UTENCILIOS

- Cazuela grande de barro
- Cuchara de palo
- Licuadora

PREPARACIÓN DE FRIJOLES REFRITOS

Método: Salteado en
aceite



INSTRUCCIONES

Colocar los frijoles en
la licuadora y mezclar
con caldo de los
mismos frijoles.

Colocar la cazuela al
fuego, agregar aceite,
cebolla y freírla.

Una vez que la cebolla
cambie de a un color
café, retirarla y verter
la mezcla de los
frijoles licuados.

Dejar la cazuela a
fuego bajo por 30
minutos.





PREPARACIÓN DEL ADOBO CON CARNE

Método: Hervido



INSTRUCCIONES

- Colocar la cazuela al fuego y agregar aceite, una vez que este caliente añadir la carne molida en porciones pequeñas (para evitar que el aceite salve y provoque quemaduras).
- Agregar un poco de sal y pimienta.
- Mezclar la carne y cocinar a fuego bajo.
- Una vez que la carne tenga un color café (indica que ya esta cocina) agregar poco a poco la salsa de chile guajillo.
- Mezclar la carne con la salsa y cocinar a fuego bajo por una hora y media.

INGREDIENTES

Kilo y medio de carne

molida de res.

Salsa de de chile guajillo

Aceite

Sal y pimienta

UTENCILIOS

- Cazuela grande de barro
- Cuchara de palo