

6/3/10
Gerardo Vazquez Lugo



AMARILLO DE VENADO SERRANO

Oaxaca y Oaxaca

Ingredientes:

- 2 kg carne de venado, ajo y cebolla para cocer la carne
- 1 cebolla asada
- 1 cabeza de ajo asada
- 4 chiles anchos asados y remojados
- 2 tomates rojos grandes, cocidos
- 4 miltomates cocidos
- 4 clavos
- 10 pimientas negras
- ½ cucharadita de cominos
- Aceite el necesario
- 3 cucharadas de masa disueltas en agua
- 1 rama de pitona 3 hojas de hierba santa o varias hojas de aguacate
- Sal al gusto

PROCEDIMIENTO:

Se pone a cocer el venado, con el ajo, la sal y la cebolla. Se muelen todos los ingredientes; se frien muy bien en poco aceite y ahí se les agrega el caldo del venado. Cuando todo está hirviendo se le pone la masa para que espese y al final la carne y la rama de pitona, las hojas de hierba santa o las hojas de aguacate asadas.

Se acompaña con rebanadas de limón y cebolla.