

Barbacoa de Lengua

Dag 1

Rundertong rond de 1.2 KG (vraag de slager om de tong vast te ontdoen van het harde keelstuk en overbodig vet)

Ui 1

Knoflook 4 tenen

Laurier 3 blaadjes

Kruidnagel 5

Smakelijk!
met Petra Possel

Zet de tong een uurtje in koud water. Kook de tong 15 minuten in schoon, flink gezout water. Ververs het water zodat de tong goed onder staat, voeg zout en de overige ingrediënten toe en houd het water tegen de kook aan. Het garen kan 4 tot 6 uur duren afhankelijk van de afkomst van de tong. Na een uur of 2 kan de tong uit de bouillon om de harde buitenlaag er af te pellen, dit moet makkelijk los komen. Na het pellen kan de tong terug in de bouillon om verder te garen. De tong is klaar als het puntje van de tong makkelijk uit elkaar valt als stoofvlees. Laat afkoelen in de bouillon voor dag 2.

Dag 2

Masa

Genixtemaliseerd maismeel (Blauwe Maseca van Tjin's) 2 cups

Als voormalig patissier heb ik een afkeer tegen cups, thee- en eetlepels maar dit is ter indicatie. Meng het meel met een flinke schep zout ongeveer 1,5 cup kokend water en meng met een lepel. Afhankelijk van de meel heb je waarschijnlijk meer water nodig, het eindresultaat na een 2 uurtjes rusten moet ongeveer kinderklei zijn, zeker niet meer korrelig.

Saus

Kleine ui

Knoflook 4

2 tomaten (flink rijp, blik mag)

Flinke scheut lekkere azijn

Droge mexicaanse pepers 100 gram gemixt bijvoorbeeld: Ancho, Guachillo, Pasilla

<https://shop.westlandpeppers.com/nl/gedroogde-mexicaanse-pepers-try-out/>

Verwarm de pepers in een droge pan, hierdoor worden ze zacht en kun je de zaden + lijsten verwijderen. Kook de pepers dan in een minimale hoeveelheid bouillon (van de tong) met de tomaat, knoflook en ui tot alles mooi zacht en gaar is. Mik alles dan in de blender met de azijn en indien nodig meer bouillon om een mooie saus te krijgen.

Pluk het vlees in de saus en laat dit nog even doorstoven, afproeven voor zout, misschien nog wat indikken of verdunnen met bouillon.

Etenstijd (bij voorkeur op dag 3)

Tortilla's

Verdeel de masa in pingpongballen. Koop een tortillapers voor jezelf als je die nog niet hebt, zo'n zware gietijzeren is echt een plezier, maar een deegroller zou ook kunnen. Pers de bollen tot een millimeter dik en bak ze in een zware koekenpan op halfhoog vuur. Bewaar in een vochtige theedoek.

Eet de taco's met limoen, Cholula hotsauce, een verse koriander salsa, rauwe of ingelegde witte ui voor de liefhebber, ingelegde jalapenos, verse witte kaas etc. Alles is mogelijk, maar cheddar is eigenlijk verboden.