**Birria vs Barbacoa: los platillos favoritos del centro del país.**

**(foto de portada Comida mexicana Foto uber eats)**

En México, la birria y la barbacoa son unos de los platillos favoritos para almorzar los fines de semana. Estos dos platillos son sumamente deliciosos y cada uno tiene su encanto particular.

**(Foto Birria y barbacoa Foto cronica.com.mx)**

La birria y la barbacoa se basan en carne de borrego o carne de chivo, por lo tanto, estos dos se parecen demasiado, por eso te vamos a demostrar las diferencias de estos dos platillos.

**El favorito de la perla tapatía: La Birria**

La birria es proveniente jalisco, pero es la favorita de muchos mexicanos provenientes de la zona centro de México. Este platillo es cocinado con carne de chivo, pero en diferentes lugares lo cocinan con carne de cordero, carnero, borrego, y hasta con cerdo o pollo.

**(Foto Birria Tapatía Foto comida mexicana con Ali)**

La carne se condimenta con una mezcla de chiles, los cuales son chilacate, guajillo, pasilla, morita y cascabel. También se condimentan con ajo, cebolla, pimienta negra, clavo, vinagre, tomillo, e ingredientes como canela y ajonjolí.

Tradicionalmente para preparar el platillo se sala la carne para dejarla marinar con la salsa por lo menos 12 horas, después la carne es envuelta en pencas de maguey y se mete en una olla para cocinarla.

**(foto Plato de birria Foto concina Vital)**

Cuando la carne esta cocida, se le pone jitomate asado y molido hasta que esta hierva. Cuando este lista esta ultima cocción, se mezcla el caldo con la carne y esta lista para ser degustada.

**Cada zona de México la degusta en diferentes presentaciones**

Usualmente se come así como caldo, o en varias partes del país gustan de los tacos secos y su consomé aparte, esto se acompaña con cebolla, cilantro, limón y salsa picante.

**(Foto Tacos de birria Foto Archivo)**

**La consentida de Hidalgo: La Barbacoa**

En el centro del país, la barbacoa predilecta los paladares mexicanos. Este platillo es originario de Hidalgo, y se basa en la cocción de carne de borrego o chivo.

Su modo de preparación es cortar al animal en dos y ventilar la carne para que esta se vuelva más resistente a la cocción.

**(Foto Plato de barbacoa Foto Archivo)**

El horno donde se cocina este platillo es un hoyo en la tierra con paredes de ladrillos, en el fondo se prende leña hasta que los ladillos hayan absorbido bastante calor y tengan un color rojo.

**(Foto Horno de hoyo Foto taringa.net)**

La carne se envuelve en pencas de maguey y se coloca en una olla con agua, adentro de esta se coloca una reja para que la carne no tenga contacto con el agua. Dentro igual se vierten cebollas, chiles y especias para que el agua se convierta en consomé.

**(Foto Consomé de barbacoa Foto My Annoying Opinions)**

Al final se tapa el agujero con una lamina y barro para evitar que salga el vapor, y se deja cocinar por horas.

**(Foto Consomé y barbacoa Foto La barbacoa del borrego loco)**

Sin duda estos dos platillos son sumamente deliciosos y típicos de México. Aunque tengan procedimientos parecidos, como buen mexicano sabemos que su sabor es diferente ¡los dos sumamente deliciosos!

**(Foto Barbacoa con salsas Foto La barbacoa del güero)**

Si tienes la oportunidad de probar estos platillos por tu viaje a México ¡no dudes de hacerlo! Y recuerda ¡nunca dejes de viajar!