

Långkokta revben i mexikansk stil

Till revbenen:

2 kilo köttiga revben, ca
1 stor lök, skuren i klyftor
4 krossade vitlöksklyftor, krossade
0.5 färsk röd chili
2 matskedar rökt paprikapulver
1 matsked paprikapulver
1 matsked mald spiskummin
1 matsked salt
1 matsked svartpeppar
33 centiliter ljus öl
250 ml barbecuesås
2 matskedar koncentrerad oxfond
1.5 deciliter vatten
2 lagerblad

Till tortilla bröden:

7 deciliter mjöl
1 tesked salt
1 tesked bakpulver
0.7 deciliter olivolja
2.5 deciliter varmt vatten

Till servering:

gräddfil
avokado, i skivor
finskivad salladslök
färsk koriander, hackad
färsk röd chili, tunt skivad eller hackad
färsk limejuice