



PUERCO EN CHILE GUAJILLO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 45 minutos

 Comida

INGREDIENTES

Para cocer la carne

■ 1 ½ Kgs de Carne de Puerco en trozos (Costilla, Paleta, Pierna)

■ Agua

■ 4 dientes de ajo

■ 6 hojas de laurel

■ 1 cucharadita de sal

Para cocer la salsa

■ 1 cebolla rebanada

■ 3 dientes de ajo grandes

■ 5 chiles guajillo limpios de rabo y semilla

■ 1 chile ancho limpio de rabo y semilla

■ 5 hojas de laurel

■ 1 cucharada de comino entero

■ 1 ramo de epazote (1 taza de hojas)

■ 1 cucharadita de sal

■ 1 ½ tazas de agua

MODO DE PREPARACIÓN

Esta receta es muy completa y fácil de preparar, todos se chuparán los dedos.

Ponemos la carne en una olla y le agregamos agua hasta casi cubrir la carne. Agregamos los ajos exprimidos o cortados en rebanadas, las hojas de laurel y la sal. Lo ponemos a hervir destapamos la olla para que se evapore el agua y quede la carne casi cocida. Una vez lista la carne en la misma grasa que soltó, retiramos la carne a un plato y reservamos.

Retiramos el exceso de grasa de la olla y se dejamos un poquito, en esa misma olla agregamos la cebolla, los ajos, los chiles guajillos y el chile ancho en trozos; acitronamos por unos minutos. Pasamos todos estos ingredientes a la licuadora y lo licuamos junto con las hojas de laurel, el comino, las hojas de epazote, la cucharita de sal y el agua hasta que quede una salsa muy bien molida.

Regresamos la carne a un sartén ancho y añadimos la salsa, dejamos hervir hasta que la salsa esté cocida y la carne muy suave, aproximadamente 10 minutos.

¡Listo! A disfrutar con unas tortillitas calientes; acompáñalo con un poco de arroz o frijoles.