Asado de Boda Estilo Zacatecas



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Aceite: c/n A gusto
Dientes de ajo: 3 Unidades
Maciza de cerdo: 1400 kgs
Azucar: 3 cdas
Agua: c/n A gusto
Hojas de Laurel: c/n A gusto
Naranja: 2 Unidades

Adobo

Chile Guajillo: 6 Unidades
Aceite: c/n A gusto
Caldo o agua: c/n A gusto
Clavo De Olor: 2 pz
Pimienta negra entera: 2 pz
Rodajas de bolillo: 6 Unidades
Aceite: c/n A gusto
Cebolla: 1 unidad
Chile ancho: 3 Unidades
Raja de canela: 1 unidad
Tablilla de chocolate de mesa: 1 unidad

Preparación de la Receta

- *Dorar* ligeramente los ajos en una olla caliente con un poco de aceite.
- Agregar la carne cortada en cubos y sellar
- Agregar agua hasta cubrir la carne, cocinar tapada durante 1 hora aproximadamente
- Cuando este cocida agregar el *jugo* de las naranjas y la cáscara de una de ellas, azúcar y hojas de *laurel*, cocinar hasta reducir.

ADOBO

- Sofreír *cebolla* en una sartén caliente con aceite cuando tome un tono dorado, agregar canela cocinar hasta que tome *color*, retirar del fuego y reservar
- Sofreír chiles secos previamente limpios y desvenados en la misma sartén, cuando cambien de *color* agregar agua y dejar *hervir* para suavizar, reservar
- En otro sartén caliente con aceite, sofreír bolillo hasta que este dorado, reservar

- Licuar pimienta, clavo, *cebolla*, canela, bolillo y chiles con el agua de la cocción y un poco de caldo de la carne
- Agregar el adobo sobre la carne cocida, colocar la tablilla de *chocolate* y dejar cocinar hasta *hervir*.
- Servir caliente y acompañado de *arroz* a la mexicana.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/asado-de-boda-zacatecas