Atapakua de cacahuate y hierbabuena con costilla de cerdo al horno

Ingredientes

Atapakua

Ajos asados: 3 Dientes
Cacahuate asado: 100 g
Chile negro: 1 Unidad
Caldo de verduras: 1/2 L
Jitomate crudo en trozos: 250 g
Hojas de Hierbabuena: 30 g
Pasitas: 50 g
Pimientas: 5 Granos
Cebolla: 100 g
Chiles Anchos: 5 Unidades
Orégano: 1 Pizca
Sal de grano:
Aceite: 1/2 Taza
Canela en rama: 5 g
Comino: Una pizca
Masa de maíz fresca: 50 g
Clavo De Olor: 1 Unidad
Chile pasilla: 1 Unidades
Miel: 1/3 Taza
Pasta corta cocida: Porción

Costillar

Costillar de cerdo: 600 g

Decoración

Frijoles refritos: 200 g
Láminas de piña horneadas: 4 Unidades
Totopos de tortilla de maíz: 4 Unidades

Marinado

Clavo De Olor: Una pizca
Jugo de piña: 30 Ml.
Ajo asado: 1 Unidad
Comino: Una pizca
Pimienta roja: 5 Granos

Preparación de la Receta

Para la carne

- Moler en el *molcajete*, *ajo*, pimienta roja y clavo.
- Incorporar el *jugo* de *naranja*
- Incorporar la *marinada* a la carne.
- Sellar la carne por ambos lados.
- Colocar la carne en un refractario sobre una cama de *poro* con *orégano* fresco.
- Hornear por 40 min a 180° C.

Para la Atapakua

- Asar los chiles, canela, *comino* y pimienta.
- *Acitronar* la *cebolla* y el *ajo* asado.
- Incorporar el *jitomate* en trozos, las pasitas, los cacahuates tostados y dejar cocinar
- Integrar los chiles y las *especias* asadas.

Para la piña

- Licuar *cebolla*, *comino*, chiles guajillos asados, *vinagre* blanco, ate de *guayaba* y un poco de *jugo* de *piña*.
- Colar y pasar las rebanadas de *piña* por el adobo
- Sellar las piñas en una sartén con un poco de aceite.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/atapakua-de-cacahuate-y-hierbabuena-con-costilla-de-cerdo-al-horno