

Atapakua de cacahuate y hierbabuena con costilla de cerdo al horno



Ingredientes

Atapakua

Ajos asados: 3 Dientes

Cacahuete 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-cacahuete-y-hierbabuena-con-costilla-de-cerdo-al-horno>