

# Botanas mexicanas

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Cerdo en escabeche

**Pimienta gorda:** 2 cdita.

**Cebolla cambray:** 4 Unidades

**Orégano seco:** 1 cda.

**Laurel:** 2 Hojas

**Tomillo:** 2 Ramas

**Champiñones:** 100 g

**Jamón de cerdo:** 700 g

**Pimienta negra recién molida:** A gusto

**Sal:** A gusto

**Chile serrano:** 2 Unidades

**Vinagre Blanco:** 3/4 Taza

**Ajo:** 2 Dientes

**Zanahorias:** 2 Unidades

### Dip de Sierra ahumada

**Jugo de Limón:** 2 cdas.

**Crema:** A gusto

**Mayonesa:** A gusto

**Sierra ahumada:** 500 g

**Aceitunas verdes descarozadas:** 1/2 Taza

**Vinagre Blanco:** 1/2 Taza

**Echalotte:** 1 Unidad

**Alcaparras:** 1 cda.

**Chile chipotle adobado:** 1 Lata

### Ensalada de verduras

**Chile piquin en polvo:** Cantidad necesaria

**Jicama:** 1 Unidad

**Rábanos:** 10 Unidades

**Pepinos:** 2 Unidades

**Limones:** 2 Unidades

**Zanahorias:** 2 Unidades

## Preparación de la Receta

## Cerdo en escabeche

- Corte el *jamón* de *cerdo* en cubos regulares.
- Corte las cebollas de cambray en fina pluma.
- Pele las zanahorias, córtelas a lo largo y luego en medias finas rodajas.
- Pele y corte los dientes de *ajo* en finas rodajas.
- Corte los chiles serranos en fina juliana.
- Corte los champiñones por la mitad.

## Dip de Sierra ahumada

- Con la ayuda de un tenedor raspe la carne de la sierra sosteniendo la piel con la mano, luego desmenuce la carne y reserve dentro de un bowl.
- Coloque en el vaso de la procesadora los chiles chipotles adobados con parte del líquido, incorpore el *vinagre* blanco y procese con un mixer hasta obtener un puré liso.
- Pique las aceitunas verdes y las *alcaparras*
- Pele y pique el *echalotte*.

## Ensalada de verduras

- Pele la *jícama* y luego córtela en bastones.
- Pele las zanahorias y córtelas en bastones.
- Quite los extremos de los rábanos y córtelos en cuartos.
- Corte los pepinos con piel al medio y con la ayuda de una cucharita quite las semillas, luego corte la pulpa en bastones.
- Corte los limones en rodajas.

## Armado

### - Para el armado del cerdo en escabeche

- En una *cacerola* de hierro caliente con abundante aceite caliente, debe tener 1cm de aceite, cocine la *cebolla* de cambray junto con la *zanahoria* y el *ajo*, cocine a fuego medio, una vez que tome temperatura incorpore el *chile* serrano, cuando rompa hervor agregue el *jamón*, mezcle, cuando rompa nuevamente hervor condimente con los granos de pimienta gorda, pimienta negra recién molida, las ramas de *tomillo*, *orégano* y las hojas de *laurel*, mezcle nuevamente, cocine unos minutos y agregue el *vinagre* blanco, una vez que rompa hervor lleve el fuego a mínimo y cocine durante aproximadamente 30 minutos, agregue los champiñones, sazone con sal y pimienta, mezcle y retire del fuego.

### - Para el armado del dip de sierra ahumado

- Incorpore a la carne desmenuzada, las aceitunas verdes, las *alcaparras*, el *echalotte* y el puré de *chipotle*, mezcle bien y agregue la *mayonesa*, la *crema* y el *jugo* de *limón*, mezcle nuevamente hasta que se incorporen todos los sabores, de ser necesario sazone con sal.

## - Para el armado de la ensalada de verduras

- Acomode sobre una fuente los bastones de *jícama*, pepino, *zanahoria* y los rábanos, acompañe con las rodajas de *limón* y el *chile* piquín.

## Presentación

- Sirva en cazuelas el escabeche de *cerdo* y el dip de sierra ahumada, acompañe con la ensalada de verduras.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/botanas-mexicanas>