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