

Manchamantel de cerdo



Ingredientes

Manchamantel de cerdo

Chambarete de cerdo: 500 g

Cebolla: ½ Unidad

Ajo: 2 Dientes

Lomo de cerdo: 500 g

Laurel: 2 Hojas

Tomillo en Rama: 2 Ramillete

Para el adobo

Cebolla: 1/2 Unidad

Jitomate : 5 Unidades

Chile Guajillo: 7 Unidades

Cacahuates: ½ taza

Clavo De Olor: 8 Unidades

Pimienta Negra: 1 Pizca

Canela: ½ rama

Piña: ½ taza

Platano macho: 1 Unidad

Chocolate: 70 g

Sal: Cantidad necesaria

Ajo: 2 Dientes

Chile ancho: 7 Unidades

Almendras: ½ taza

Ajonjolí: ¼ taza

Pimienta gorda: 1 Pizca

Orégano: 1 Pizca

Pasas: ½ taza

Manzana: 1 Unidad

Camote: 2 Unidades

Manteca De Cerdo: 2 Cucharada

Preparación de la Receta

Preparación

- Cocinar la carne de **cerdo** con las hojas de *laurel*, *ajo*, *cebolla* y *tomillo*.
- Tostar en una sartén ligeramente las almendras peladas y cacahuates, reservar.

- Cortar los jitomates y la media *cebolla*, reservar.
- Freír en una *cacerola* con *manteca*, la *cebolla*, el *ajo* y el *jitomate*.
- Añadir los chiles, previamente desvenados y rehidratados, revolver
- Agregar los cacahuates, almendras, *ajonjolí* tostado y dejar cocinar.

Añadir las especias

- Clavos, pimienta gorda, pimienta negra, *orégano*, canela y mantener la cocción.
- Incorporar las pasas y los frutos previamente cortados y fritos.
- Mover continuamente, incorporar el caldo de *cerdo* y *hervir*.
- Licuar toda esta mezcla y colar
- Sofreír en una *cacerola* caliente la mezcla licuada, agregar el *chocolate*, sal al gusto, dejar *hervir*
- Incorporar la carne de *cerdo* en la preparación y *hervir* por unos minutos más.
- Servir el manchamantel decorado con *plátano* macho, *piña* y *manzana* fritos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/caldo-mixe>