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