Carne de Pipián de Pepitas de Chiles



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Jitomate: 3 Unidades
Agua: 2 Litros
Canela: 1/2 Rama
Clavo De Olor: 2 Unidades
Mezcla de pepitas de diferentes chiles secos: 100 Gramos
Sal: c/n
Aceite de maíz o de cártamo: c/n
Ajonjolí: 30 Gramos
Dientes de ajo: 2 Unidades
Lomo o pierna de cerdo: 1 Kilo
Pimienta Negra: 2 Unidades
Cebolla: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Cocer la carne en trozos en agua con una *cebolla* partida por la mitad y dos dientes de *ajo*
- Reservar con todo caldo
- En un sartén caliente *dorar* el *ajonjolí*, las pepitas de diferentes chiles, los clavos, las pimientas y la canela cuidando que no se quemen para que no amarguen.
- Remojar las *especias* doradas en agua caliente, escurrir y moler.
- Freír en aceite caliente la *cebolla* en cuartos y dos dientes de *ajo*, cuando estén transparentes agregar los jitomates partidos en cuartos y sofreír hasta que cambie de *color*.
- Moler en licuadora el sofrito y mezclar con las pepitas y *especias* molidas.
- Freír nuevamente la mezcla, agregar un poco del caldo de carne y dejar a fuego medio hasta obtener una consistencia espesa.
- Colocar los trozos de carne en el pipían y dejarlo cocinar para que se integre todo el sabor
- Salpimentar.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/carne-de-pipian-de-pepitas-de-chiles