Chamorro en pipián



Ingredientes

Ensalada de quelites

Quelites cenizos: 1/2 Kilo
Pepita de calabaza tostada: 1 Taza
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Limon: 1 Unidad
Ajonjolí japonés: 1 Taza

Para el chamorro :

Chamorro de ternera: 1 Unidad
Poro: 1 Unidad
Apio: 3 Unidades
Sal y Pimienta: Cantidad necesaria
Cebolla: 1/2 Unidad
Ajo: 2 Unidades

Para el Pipián

Cebolla: 1/2 Unidad
Tomate verde: 10 Unidades
Ajo: 1 Dientes
Rábano: 15 Hojas
Epazote: 2 Ramas
Manteca De Cerdo: 3 Cucharada
Sal: Cantidad necesaria
Chile serrano: 5 Unidades
Lechuga: 10 Hojas
Cilantro: 1 Rama
Pepitas de calabaza: 2 Taza
Caldo: 3 Taza

Preparación de la Receta

Paso a paso

- Cortar el *poro* en rodajas, media *cebolla* y apios, en una olla caliente con un poco de aceite, sofreír el *poro*, y los dientes de *ajo*
- *Sazonar* el chamorro con sal y pimienta y agregar a la *cacerola* donde se sofríe el *poro*.
- Agregar agua suficiente para cubrir el chamorro, añadir sal gruesa y dejar cocinar.
- *Dorar* en una sartén sin aceite las pepitas verdes y reservar en un tazón**.**
- Licuar las hojas de *lechuga*, *rábano*, cilantro y *epazote*, añadir a la molienda la *cebolla*, tomates, chiles serranos, ajo la *pepita* tostada.
- Licuar con el resto de los ingredientes hasta obtener un mole
- Poner en una cazuela la *manteca* a fundir y verter el mole verde hasta el punto de ebullición, entonces agregar el chamorro *cocido* y dejar por 20 minutos más moviendo constantemente para que no se pegue.
- Servir y rociar con *pepita* tostada y *ajonjolí*

Para la ensalada de quelites

- Preparar la vinagreta en un tazón exprimir el *limón*, agregar pimienta recién molida, sal gruesa y mezclar.
- Integrar el aceite de oliva en forma de hilo mientras se mueve para obtener una emulsión
- Colocar en un tazón una porción de quelites, pepitas, *ajonjolí* y repetir.
- Rociar con aceite de oliva y mezclar
- Añadir gotas de vinagreta y mover

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/chamorro-en-pipian