Chichilo Negro

Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Carne

Carne De Res Con Hueso: 1 kg
Carne de cerdo: 500 g
Cebolla blanca: 1/2 unidad
Ajo: 4 Dientes
Sal: c/n

Chichilo

Tortillas De Maíz: 2 Unidades
Hojas De Aguacate: 8 Unidades
Caldo De Cocción: c/n
Cebolla mediana: 1/2 unidad
Chile Chihuacle Negro: 10 Unidades
Chile Pasilla Mexicano: 2 unidad
Clavos De Olor: 1 Pizca
Comino: 1 Pizca
Ajo: 3 Dientes
Jitomates: 2 unidad
Manteca De Cerdo: 2 Cucharada
Masa Para Tortilla: 250 g
Mejorana seca: 1 Pizca
Miltomates: 150 g
Orégano en polvo: 1 Pizca
Pimienta Negra: 1 Pizca
Sal: c/n
Tomillo seco: a gusto

Chochoyotes

Asiento De Manteca De Cerdo: 1 Cucharadas
Chile de agua: 1 unidad
Jugo de Limón: 1 unidad
Masa De Maíz: 150 g
Sal: c/n
Sal: a gusto

Verduras

Chayotes: 1 unidad
Ejotes: 250 g **Papas Cambray**: 5 unidad

Preparación de la Receta

Para la carne

- Cocinar las carnes en una olla con suficiente agua, añadir *cebolla*, *ajo* y sal
- Cocinar de 1 hr
- A 1 hr
- ½ o hasta que la carne este´ suave, pero firme
- Separar la carne del caldo y reservar.

Para el Chichilo

- Asar en un comal los jitomates, tomatillos, *ajo* y *cebolla*.
- Separar las semillas del *chile* chihuacle
- Tostar los chiles chihuacle y pasilla en un comal a fuego bajo hasta que estén crujientes y reservar
- Tostar ligeramente las hojas de *aguacate* en el comal, reservar
- *Dorar* en una sartén sin grasa, las especies pimientas, clavos, *comino*, *mejorana* seca, *tomillo* seco y *orégano* en polvo, reservar.
- Quemar las tortillas directo al fuego, reservar
- Tostar en una sartén las semillas del *chile* chihuacle hasta que queden negras, reservar.
- Todo lo anterior reservar en un tazón
- Retirar la carne del caldo una vez cocida y usar un poco del mismo para licuar todo lo reservado perfectamente hasta que quede lo más fino posible.
- En una cazuela colocar *manteca* para freír la mezcla molida, *sazonar* con sal y mover constantemente.
- Agregar las hojas de *aguacate*, previamente tostadas ligeramente
- En la licuadora colocar la masa con un poco de caldo de cocción y añadir a la cazuela esto es para espesar cocinar de 8 a 10 minutos.
- Añadir las carnes y las verduras y apagar.

Para las verduras

- *Pelar* el *chayote* y cortar en rebanadas en una *cacerola* con agua cocinar los chayotes, ejotes y papas de 7 a 9 minutos, Detener cocción sumergiendo las verduras en un tazón con agua con hielos.

Para los chochoyotes

- En un tazón mezclar los ingredientes, hacer bolitas de masa y aplastarlas con el dedo formando ombliguitos freírlos en aceite caliente, escurrir en papel absorbente y poner sal al gusto, reservar.

Para las rajas de chile

- Asar el *chile* a fuego directo en la estufa, meterlo en una bolsa de plástico a sudar unos minutos, retirar la piel, semillas y rabo.
- Cortar el *chile* en juliana y *sazonar* con una mezcla de sal y *jugo* de *limón*
- **Para servir**
- En un tazón servir el chichilo negro, acompañar con los chochoyotes y el *chile* de agua.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/chichilo-negro