Chilorio



Ingredientes

Carne de cerdo: 1 Kilo
Laurel: 2 Hojas
Pimienta gorda: 2 Pizca
Sal: Cantidad necesaria

Para el guacamole

Aguacate: 2 Unidades
Cebolla: ½ Unidades
Cilantro fresco: 1 Ramillete
Jitomate : 2 Unidades
Chile serrano: 1 Unidades
Jugo de Limón: 4 Unidades

Para la Salsa

Chile pasilla: 4 Unidades
Ajo: 2 Dientes
Pimienta Negra: 1 Pizca
Orégano: 1 Pizca
Cebolla: ½ Unidad
Clavo De Olor: 1 Pizca
Comino: 1 Pizca
Vinagre de manzana: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Preparación

- Cocinar en una olla la carne de *cerdo* en trozos, con agua, pimienta gorda, sal y *laurel*.

Para la salsa del adobo

- Hidratar en agua caliente los chiles pasilla.
- Licuar los chiles, con la *cebolla*, *ajo*, especies y *vinagre* para obtener una salsa.
- Sofreír en una cazuela la salsa

- Agregar la carne de *cerdo* deshebrada

Para el guacamole

- Picar finamente la *cebolla* y colocar en un tazón, *marinar* con el *jugo* de *limón*.
- Cortar el *jitomate*, retirando la pulpa, cortar en cubos pequeños.
- Picar el *chile* retirando las venas y semillas.
- Trocear el *cilantro*
- Cortar el *aguacate* en cubos
- Añadir todos los ingredientes al tazón, mezclar y *sazonar* con sal

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/chilorio