

Chilpachole de callo de hacha y cebiche de extraviado

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Callo de hacha

Pimienta negra recién molida: A gusto

Callos de Hacha: 6 Unidades

Sal Marina: A gusto

Mantequilla clarificada: 2 cdas.

Ceviche de extraviado

Sal: A gusto

Jugo de Limón: 50 cc

Chile jalapeño: 1 Unidad

Cebolla Morada: 1 Unidades

Lomo de extraviado limpio: 600 g

Tomates cherry: 8 Unidades

Aceite De Oliva: 150 cc

Brotes de cilantro: A gusto

Chilpachole

Sal Marina: A gusto

Caldo de pescado: 250 cc

Tortillas de harina: 3 Unidades

Jitomates: 1 k

Chile Chipotle seco: 4 Unidad

Cebolla: 1 Unidad

Ajo: 2 Dientes

Aceite Vegetal: 200 cc

Epazote: 2 Rama

Puré de aguacate

Jugo de Limón: 1 cda.

Sal: A gusto

Aguacate: 1 Unidad

Aceite de oliva extra virgen: 3 cda.

Varios

Pepino: 1 Unidad

Hojas de epazote: A gusto

Aceite de epazote: Cantidad deseada

Preparación de la Receta

Chilpachole

- Pele y corte la *cebolla* en cubos.
- Pele los dientes de *ajo*.
- Corte los jitomates en gajos.
- En una olla caliente con dos cucharadas de aceite vegetal coloque la *cebolla* junto con los dientes de *ajo* enteros, mezcle con una cuchara de madera, cocine unos minutos a fuego medio y agregue los chiles chipotles secos, mezcle nuevamente y una vez que los ingredientes comiencen a dorarse incorpore los jitomates, cuando tomen temperatura añada el caldo de pescado caliente, una vez que rompa hervor agregue las tortillas enteras y perfume con las ramas de *epazote*, sazone con sal marina y cocine hasta que la salsa reduzca y se espese.

Callo de hacha

- Limpie los *callos* de hacha.

Ceviche de extraviado

- En un bowl disuelva la sal con el *jugo de limón*, luego incorpore el aceite de oliva en forma de hilo hasta emulsionar.
- Corte el *lomo* de extraviado en cubos de aproximadamente 1cm de lado.
- Pele y corte la *cebolla* morada en fina juliana.
- Corte los tomates cherry al medio.
- Quite las semillas y nervaduras del *chile* y córtelo en fina juliana.

Puré de aguacate

- Quite la pulpa de los aguacates y colóquela en el vaso de una licuadora, incorpore aceite de oliva, *jugo de limón* y sal, licue hasta obtener una pasta, por ultimo pase por un colador.

Armado

- Una vez espesa la salsa de chilpachole retire los chiles y licue el resto, luego tamice.
- Coloque los cubos de extraviado dentro de una bolsa de vaciado y sazone con la vinagreta anteriormente preparada, selle la bolsa y deje reposar no más de 5 minutos. Tener en cuenta que esta preparación se debe realizar al momento de servir el plato.
- En una sartén caliente con *mantequilla* clarificada selle los *callos* de hacha de ambos lados hasta dorarlos, sazone al momento de servir con sal y pimienta.
- Pele el pepino y córtelo en fina juliana.

Presentación

- Sirva en el plato de presentación una cucharada de chilpachole y encima acomode dos *callos* de hacha, decore con juliana de pepino, hojas pequeñas de *epazote*, sal de mar y por ultimo hilos de aceite de *epazote*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/chilpachole-de-callo-de-hacha-y-cebiche-de-extraviado>