Encacahuatado de cerdo



Ingredientes

Lomo de cerdo: 500 g
Ajo: 2 Dientes
Chile Guajillo: 2 Unidades
Pimienta gorda en grano: 1 Pizca
Clavo De Olor: 5 Unidades
Cacahuate: 300 g
Manteca De Cerdo: Cantidad necesaria
Sal: Cantidad necesaria
Costilla De Cerdo: 500 g
Cebolla: 1 Unidad
Chile Chipotle seco: 1 Unidad
Pimienta Negra: 2 Pizca
Canela: 1/2 Rama
Jitomate : 2 Unidadaes
Caldo de cerdo: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Preparación

- Salar la carne y sellar en una cazuela con *manteca* de **cerdo**, una vez dorada se agrega media *cebolla* troceada, ajos, sal y agua, se deja cocer
- Tostar los cacahuates, reservar.
- *Dorar* con *manteca* la *cebolla* restante, los chiles secos, pimienta gorda, pimienta negra, clavo de olor, media raja de canela, el *cacahuate* tostado y los jitomates troceados
- Una vez sancochado añadir caldo y *sazonar* con sal, dejar *hervir*
- Licuar todos los ingredientes y *sazonar* en una cazuela a fuego bajo, *hervir*.
- Agregar la carne al encacahuatado y servir.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/encacahuatado-de-cerdo