

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

Cacahuete: 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 *cacahuete* 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>