Entomatado de cerdo con chile morita



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cebollas: 2 Unidades
Agua: 1 L
Chile serrano: 1 Unidad
Ajo: 2 Dientes
Tomates: 5 Unidades
Guayabas: 5 Unidades
Perejil: 1 Rama
Aceite Neutro: Cantidad necesaria
Chuletas de cerdo con hueso: 4 Unidades
Piloncillo picado: 1 Taza
Sal y Pimienta: A gusto
Arroz blanco: 500 g
Chiles moritas: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Pele las cebollas y córtelas en cubos.
- Pele los dientes de *ajo*.
- Coloque en el vaso de la licuadora una *cebolla*, un diente de *ajo* y el agua, licue.
- Abra las guayabas al medio y con una cuchara quite la pulpa, terminado este proceso corte las mitades nuevamente en mitades.
- Corte los tomates en sextos.
- Troce o ralle el *piloncillo*.
- Corte en trozos los chiles morita.
- Sazone las chuletas de **cerdo** con sal y pimienta de ambos lados.

Armado

- En una *cacerola* bien caliente con aceite cocine el *arroz* solo hasta que tome un *color* dorado, luego retírelo y escurra sobre un colador
- Vuélquelo nuevamente a la *cacerola* y añada el agua licuada con *cebolla*, cocine a fuego máximo y una vez que rompa hervor lleve el fuego a mínimo, perfume con el **chile** serrano y la rama de *perejil*, semi tape la *cacerola* y cocine durante 20 minutos más.

- En una placa coloque las guayabas, los tomates, la *cebolla* restante, espolvoree con *piloncillo*, cubra hasta la mitad con agua, incorpore los chiles morita, el diente de *ajo* machacado y sazone con sal y pimienta
- Cubra la placa con papel aluminio y cocine en horno precalentado a180°C durante 40 minutos, pasado el tiempo de cocción quite el papel aluminio y cocine durante 20 minutos más
- Terminada la cocción retire del horno y coloque la preparación sobre una sartén bien caliente, saltee unos minutos.
- En un grill bien caliente selle las chuletas de *cerdo* de ambos lados, luego termine la cocción en horno precalentado a 180°C durante 10 minutos.

Presentación

- Sobre el plato de presentación sirva una porción de *arroz*, junto a este sirva una porción del entomatado y por ultimo acomode una *chuleta* de *cerdo*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/entomatado-de-cerdo-con-chile-morita