Joroches de Cazón

Ingredientes

Caldo de frijol

Cebolla: 1/2 Unidad
Epazote: c/n
Sal: c/n
Caldo de pollo sin sal o agua purificada: 2 y 1/2 Litro
Frijoles negros cocidos: 2 Tazas
Aceite De Oliva: c/n

Cazón

Cazón: 300 grs
Mejorana: c/n
Tomillo: c/n
Laurel: c/n
Sal: c/n

Joroches

Aceite para freir: c/n
Manteca De Cerdo: 2 cdas
Perejil: c/n
Masa de maíz para tortillas: 350 grs

Salsa de chile

Cebolla: 1/2 Unidad
Ajo: 1 Diente
Jugo de Limón: c/n
Sal: c/n
Jugo de Naranja: c/n
Orégano: c/n
Chile habanero: 5 Unidades

Preparación de la Receta

Cazón

- *Blanquear* el cazón en agua hirviendo con sal, *tomillo*, *laurel* y *mejorana* durante 15 minutos.
- Retirar la carne, desmenuzar y reservar el agua de cocción.

Caldo de frijol

- Licuar los frijoles con una parte del caldo.
- Sofreír en aceite de oliva la *cebolla* picada, *sazonar* con sal.
- Agregar la molienda de *frijol* y el caldo de pescado
- *Sazonar* con sal y agregar el *epazote*.

Joroches

- Mezclar la masa de maíz con la *manteca*, el cazón desmenuzado y el *perejil* picado.
- Hacer bolitas de masa, freír en abundante aceite y escurrir.
- Agregar al caldo de *frijol* hirviendo y dejar cocinar durante 5 minutos.

Salsa de chile

- Asar la *cebolla*, el *chile* habanero y el *ajo*
- Picar y moler en *molcajete* con sal, *orégano*, *jugo* de *limón* y *naranja*.

Armado

- Servir el caldo de *frijol* con los joroches de cazón calientes, terminar con *orégano* y acompañar con la salsa de *chile* habanero.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/joroches-de-cazon