Memelas De Costilla De Cerdo



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Asiento De Manteca: c/n
Masa De Maíz: 100 g
Cebolla picada: c/n
Queso rallado: c/n

Costilla De Cerdo

Costilla De Cerdo: 500 g
Manteca De Cerdo: 200 g
Ajo: 7 Dientes
Sal: a gusto

Salsa

Chile morita: 5 unidad
Miltomate Criollo: 200 g
Ajo: 1 Diente
Sal: a gusto

Preparación de la Receta

- Calentar la *manteca* a baja temperatura en una sarte´n profunda, confitar la **costilla** de **cerdo** con sal, ya que vaya a media cocción agregar los ajos y dejar cocinar 20 minutos.
- Retirar del fuego y reservar

Salsa

- *Hervir* los miltomates, chiles moritas y *ajo*, cuidando que no se revienten, dejar enfriar
- Colocar en un *molcajete* una pizca de sal y los chiles morita, machacarlos.
- Añadir el *ajo* y machacar
- Agregar los miltomates y machacar
- *Sazonar* con sal
- Reservar
- Con la masa formar una esfera y aplastarla con ayuda de la prensa.

- Cocinarla en el comal caliente, una vez cocida pellizcarla y embarrar con el asiento de *manteca*, añadir la salsa encima, *cebolla* picada, queso rallado, *costilla* de *cerdo* y los ajos confitados
-

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