Molcajete de cecina de Yecapixtla



Ingredientes

Jitomate : 3 Unidades
Cebolla: 1/2 Unidad
Chile serrano: 2 Unidades
Orégano: 1 Pizca
Tomillo: 3 Ramilletes
Cebolla cambray: 6 Unidades
Queso Panela: 250 g
Cecina natural de Yecapixtla: 250 g
Tomate: 3 Unidades
Ajo: 2 Dientes
Manteca de cerdo derretida: 2 Cucharadas
Pimienta Negra: 1 Pizca
Cilantro: 1/2 Ramillete
Nopales: 3 Unidades
Chorizo: 250 g
Sal: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Preparación

- Colocar el **molcajete** en el horno a 180 grados con el cuenco hacia abajo, para que se caliente mientras se realiza la preparación

Para la salsa

- Freír en una cazuela con *manteca*, el *jitomate*, los tomates, el *ajo*, la *cebolla* y el *chile* serrano todo previamente troceado.

Agregar las especias

- *Orégano*, pimienta, *tomillo* y *cilantro*, revolver y licuar toda la mezcla
- Freír la mezcla licuada en el mismo sartén con *manteca*, *sazonar* y reservar.
- En un comal asar las cebollas y nopales, paralelamente en un sartén asar el chorizo y el queso previamente rebanado.

- Cocinar la cecina en una sartén limpia

Montaje

- Retirar el *molcajete* del horno con precaución y colocarlo boca arriba sobre una superficie resistente al calor.
- Colocar en el *molcajete*, la cecina, el chorizo, cebollas, nopales y queso asado.
- Servir la salsa en el centro del *molcajete*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/molcajete-de-cecina-de-yecapixtla