

Mondongo Tabasqueño

Tiempo de preparación: 240 Min



Ingredientes

Papas: 2 Unidades Cebolla: 1/2 unidad

Dientes de ajo: 3 Unidades Plátanos maduros: 3 Unidades

Mondongo: 1 Kilo

Pimienta gorda: 15 Unidades

Yuca: 1 Unidad

Calabaza: c/n

Chile dulce: 2 Unidades

ELOTE: c/n

Tomates: 6 Unidades

Perejil: 2 Manojo

Sal: c/n

Preparación de la Receta

- Limpiar el mondongo quitándole la grasa y cortar en trozos medianos
- Poner a cocer con sal y las pimientas gordas hasta que se suavicen (de dos a tres horas).
- Cuando está cocido, incorporar las verduras (elotes, yuca y calabaza; las papas se agregan hasta el final porque se cuecen más rápido) y dejar que siga hirviendo hasta que las verduras estén cocidas.
- Aparte, cocer los plátanos y cuando la cáscara se abre, se retiran del agua
- Reservar.
- Hervir los tomates y cuando están hervidos, licuar con los ajos
- Esta mezcla, agregar al cocido pasándola por un colador
- Agregar al cocido la cebolla y el chile dulce rebanado, el perejil y las papas
- Probar el punto de sal y también cuidar que el caldo sea suficiente pero no demasiado
- Cuando la papa está cocida, retirar del fuego
- Servir con salsa de chile amashito con limón y cebolla morada

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/mondongo-tabasqueno