Mondongo Yucateco



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Vinagre Blanco: 1/2 Taza
Orégano fresco: c/n
Sal: c/n
Mondongo: 1 Kilo
Pata de cerdo: 3/4 Kilo

Encurtido de chile habanero

Chile habanero: 1 Unidad
Vinagre de manzana: 1/2 Taza
Cebolla Morada: 1 Unidad
Orégano: 1 cda
Sal: c/n

Mondongo

Jugo de Naranja: 1/2 Taza
Agua: 2 y 1/2 Litros
Epazote: 4 Ramas
Hojas de chaya: 4 Unidades
Pasta de axiote: 50 grs
Sal: c/n
Cebolla: 1 Unidad
Chiles xkatic: 2 Unidades
Ajo: 2 Dientes
Jitomates o tomates redondos: 3 Unidades
Pimienta gorda: 1/2 cdita

Preparación de la Receta

Mondongo

- Cortar el **mondongo** y la pata de *res*, y colocar en un recipiente con *vinagre*, *orégano* y sal.
- Dejar reposar durante un día en refrigeración.
- Asar los chiles güeros, la *cebolla* y el *ajo*.

- Licuar con el axiote diluido en *jugo* de *naranja* agria, y colocar la preparación en una olla con agua caliente.
- Agregar a la olla el *mondongo* escurrido y aromatizar con *epazote* y pimienta gorda.
- Cocinar hasta que espese.
- *Sazonar* con sal y agregar el *jitomate* picado y las hojas de chaya, dejar cocinar

Encurtido de chile habanero

- Mezclar el *chile* habanero picado, la *cebolla* morada cortada en plumas finas, y *condimentar* con *orégano*, sal, *jugo* de *limón* y *vinagre* hasta cubrir.

Armado

- Servir el *mondongo* yucateco en tazones hondos
- Acompañar con el *encurtido* de *chile* habanero.

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