

Pan de Cazón Estilo Campeche

Tiempo de preparación: 50 Min



Ingredientes

Armado

Tortillas De Maíz: 12 Unidades

Cazón

Sal: c/n A gusto

Aceite: c/n A gusto

Dientes de ajo: 2 Unidades

Orégano: 3 pz

Cazón en postas: 500 Gramos

Hoja de epazote: 3 Unidades

Salsa de Frijoles

Aceite: c/n A gusto

Caldo De Frijol: c/n A gusto

Dientes de ajo: 1 unidad

Cebolla: 1/4 unidad

Frijoles negros cocidos: 2 ta

Salsa de Jitomate

Cebolla blanca: 1/4 unidad

Jitomates: 4 Unidades

Chile de habanero: 2 Unidades

Pure de tomate: 150 MI

Preparación de la Receta

CAZÓN

- *Hervir* en una olla con suficiente agua el cazón con *ajo*, *orégano*, *epazote* y sal durante 40 minutos
- Retirar el cazón del fuego, escurrir y desmenuzar.
- Sofreír en una sartén caliente con un poco de aceite los ajos de la cocción del cazón, aplastar para formar un puré de *ajo*.
- Agregar el cazón cuando los ajos estén dorados, sofreír durante unos minutos, *sazonar* y reservar.

SALSA DE FRIJOL

- Licuar frijoles cocidos con un poco de caldo de *frijol* hasta formar una salsa espesa
- Licuar aparte *cebolla*, *ajo* y aceite, colocar un poco en una sartén hasta *dorar*.
- Agregar los frijoles, mover hasta incorporar el aceite con los frijoles, *sazonar*, retirar del fuego y reservar

SALSA DE JITOMATE

- Retirar el corazón de los jitomates, hacer un pequeño corte en forma de cruz en la parte baja y colocar en agua hirviendo durante unos segundos.
- Retirar del agua caliente y colocar en agua con hielo para así retirar la piel de los jitomates con la ayuda de un cuchillo *mondar*, reservar
- *Tatemar* en un comal habaneros hasta que se pongan negros.
- Licuar *jitomate* sin piel, *cebolla*, habanero y puré de *tomate* hasta obtener una salsa tersa.
- Colocar la salsa en una sartén con un poco de aceite, sofreír hasta *dorar*, reservar.

ARMADO

- Freír las tortillas en suficiente aceite por ambos lados hasta suavizar.
- Colocar en un plato una tortilla como base, untar con frijoles, colocar cazón y salsa de *jitomate*, repetir el proceso una vez más, terminar con una tortilla, bañar con salsa de *jitomate*
- Servir caliente decorado con hojas de *epazote*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pan-de-cazon-campeche>