# 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 Ml

## 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**