

Pan de Cazón por Doña Imelda Sánchez - Campeche



Ingredientes

Cazón: 1 Unidad

Armado del Pan de Cazón

Aguacates maduros: c/n

Cazón: c/n

Tortillas: c/n

Frijoles refritos: c/n

Frijoles

Cebolla: 200 grs

Chiles habaneros: 2 Unidades

Frijoles negros: 250 grs

Epazote: 1/2 Ramillete

Sal: c/n

Salsa de Chiltomate

Cebolla: 1/2 Unidad

Chiles habaneros: 3 Unidades

Manteca De Cerdo: 200 grs

Agua: c/n

Epazote: c/n

Tomates rojos maduros firmes: 2 kgs

Preparación de la Receta

- Cortar el cazón al medio iniciando por la parte de arriba, abrir en mariposa y eviscerar.
- Asar al carbón de ambos lados en parrilla
- Voltear cada 30 minutos.
- Trozar el cazón y llevar a una olla con agua por 45 minutos.
- Retirar el pescado y desmenuzar

- Reservar.
- Remojar los frijoles por 6 horas en abundante agua.
- Desechar el agua de remojo de los frijoles y lavarlos bien.
- Disponer en una olla con suficiente agua y cocer hasta ablandar los granos, agregar mitad de la *cebolla* picada y el *epazote*.
- *Condimentar* con sal y continuar la cocción por 10 minutos.
- Licuar los granos y el caldo
- En una olla con un poco de *manteca* sofreír la *cebolla*, verter el licuado de *frijol* con *epazote* y refritar.
- Por último, agregar los chiles habaneros enteros
- Espesar y reservar.

Salsa de Chiltomate

- En una olla disponer los tomates enteros y verter agua hasta alcanzar la mitad de la altura de los tomates.
- Cocinar a fuego fuerte por 10 minutos.
- Licuar con algo de su agua de cocción.
- Sofreír la *cebolla* en *manteca* de *cerdo*, el *epazote* y el licuado de *tomate*.
- Disponer los chiles habaneros enteros y salar a gusto
- Dejar *hervir*.
- Cocer en la *manteca* de *cerdo* la *cebolla*, el *epazote* y el licuado de *tomate*
- Disponer los chiles habaneros enteros y salar a gusto
- Dejar *hervir*

Armado del Pan de Cazón

- Ahuecar cuidadosamente las tortillas y rellenar con *frijol* y *cazón cocido*.
- Acomodar en el centro del plato y bañar con salsa de Chiltomate.
- Repetir la operación hasta sumar 3 tortillas.
- Bañar con más salsa de Chiltomate y acompañar con 3 rajadas de *Aguacate* y encima el *Chile Habanero*.

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