Pierna de Cerdo en Estofado Tatemado



Tiempo de preparación: 180 Min

Ingredientes

Adobo

Camote anaranjado: 1 unidad
Chile guajillo tatemado y sin semillas: 3 Unidades
Jitomte asado: 2 Unidades
Harina de trigo: 1 Taza
Sal: c/n
Ajo: 2 Unidades
Camote morado: 1/2 unidad
Jengibre en rebanadas: 2 Unidades
Manteca De Cerdo: 2 cdas
Pierna de cerdo sin hueso: 1 y 1/2 Kilo
Tortilla de maíz: 1 unidad

Ensalada

Aceite de Sésamo: 30 Ml
Arúgula baby: 2 Tazas
Hojas de menta: 6 Unidades
Sal de mar: c/n
Vinagre de manzana: 50 miliitros
Cebolla Morada: 1/4 unidad
Pimienta negra molida: c/n
Tomates cherry: 1 Taza

Preparación de la Receta

Adobo

- Licuar los chiles tatemados con el *jitomate* y ajos con el agua caliente.
- Incorporar la tortilla tatemada y volver a licuar.
- Reservar.
- *Sazonar* con sal fina la **pierna** en trozos
- Espolvorear con harinas los trozos de carne.

- *Dorar* en una *cacerola* caliente con *manteca* los trozos de *pierna* enharinados.
- Agregar el *camote* en trozos y el *jengibre*.
- Agregar la salsa soya.
- Verter la salsa y dejar cocinar a fuego bajo 2 horas 45 minutos.

Ensalada

- Mezclar el aceite de *ajonjolí* y *vinagre* de *manzana* con sal y pimienta.
- Agregar la *cebolla* morada fileteada, las hojas de *menta*, jitomates cherry por mitad y las hojas de *arúgula* baby.

Armado

- Servir el adobo y acompañar con la ensalada.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pierna-de-cerdo-en-estofado-tatemado