Puchero Estilo Tabasqueño



Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Papas: 2 Unidades
Agua: 1 Litro
Calabaza madura: 1 unidad
Cebolla: 1/2 unidad
Cilantro: 1 Manojo
Costilla: 1 kg
Manojo de ejotes: 1 unidad
Platano macho: 2 Unidades
Yuca: 1 unidad
Sal: c/n A gusto
Cabeza de ajo: 1/2 unidad
Camote morado: 1 unidad
Chayote: 1 unidad
Cilantro: 1 Manojo
Macal: 2 Unidades
Perejil: 1 Manojo
Elotes: 6 Unidades

Caldillo de Jitomate

Sal: c/n A gusto
Agua: 1 lt
Jitomates rojos: 3 Unidades
Cebolla: 1/2 unidad
Pimienta morrón rojo: 2 Unidades

Preparación de la Receta

CALDILLO DE JITOMATE

- Licuar *pimiento*, *jitomate*, *cebolla* y agua hasta obtener la consistencia deseada, reservar.

PUCHERO

- Cortar la *calabaza*, hacer una incisión a un costado de la *calabaza* para poder sacar en 4 partes, retirar semillas y cocer en suficiente agua hasta que este tierna, *pelar* y reservar
- Freír con aceite en una olla caliente la cabeza de *ajo* boca abajo hasta que dore.
- Sellar la carne previamente sazonada en la olla con el *ajo* hasta que tome un tono dorado

- Colocar *cebolla*, elotes y agua, cocer tapado a fuego medio.
- Agregar a la olla *camote* y *yuca* cortado en cubos medianos, macal cortado en rodajas, *calabaza* pelada y cortada en tiras gruesas, *papa* cortada en medias lunas, *chayote* cortado en cubos, *plátano* macho pelado y cortado en rodajas gruesas.
- Agregar el caldillo de *jitomate*, continuar con la cocción durante unos minutos
- Agregar ejotes, *perejil* y *cilantro*, *sazonar* y cocinar durante 20 minutos más

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pucheros-tabasquenos