

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 Manojito

Costilla: 1 kg

Manojito 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 Manojito

Macal: 2 Unidades

Perejil: 1 Manojito

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>