

Puerco con papa cambray y verdolagas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Sal: A gusto

Ajo: 2 Dientes

Panza de cerdo: 520 g

Cebolla blanca: 1 Unidad

Manteca De Cerdo: Cantidad necesaria

Salsa de roja

Hojas de verdolaga: 2 Tazas

Sal: A gusto

Chile serrano: 1 Unidad

Ajo: 2 Dientes

Papas Cambray: 12 Unidades

Cebolla: 1 Unidad

Aceite Neutro: 2 cdas.

Jitomates: 1,200 k

Salsa de verdolaga

Hojas de verdolaga: 2 Tazas

Cebolla cambray: 2 Unidades

Brotos de Verdolagas: 50 g

Sal: A gusto

Aceite De Oliva: 1/2 Taza

Preparación de la Receta

- Pele y machaque los dientes de *ajo*.
- Pele y corte la *cebolla* en cuartos.
- Coloque la *panza de cerdo* sobre una placa, incorpore *manteca*, sal, la *cebolla* y los dientes de *ajo*, cocine en horno precalentado a 140°C durante 4 horas.

Salsa roja

- Pele la *cebolla* y córtela en cubos.
- Pele los dientes de *ajo* y córtelos en rodajas.
- Corte los jitomates en cuartos.
- Corte el *chile* serrano en rodajas.
- Cocine las papas cambray con piel partiendo de agua fría con sal hasta que estén tiernas. Terminada la cocción, retire del agua, quíteles la piel y córtelas por la mitad.
- En una sartén caliente con aceite neutro saltee la *cebolla*, cuando comience a dorarse incorpore el *ajo* junto con el *chile* y una taza de hojas de verdolaga, sazone con sal y cocine unos minutos, luego añada los jitomates, cocine durante aproximadamente 15 a 20 minutos.
- Pasado el tiempo de cocción retire del fuego y licue hasta obtener una salsa.

Salsa de verdolaga

- En una olla con abundante agua hirviendo con sal blanquee las hojas de verdolaga solo unos minutos, luego retire y páselas por agua helada para cortar la cocción. Cuele las hojas y colóquelas dentro del vaso de la licuadora, incorpore aceite de oliva y sazone con sal, licue.
- Corte la parte blanca de la *cebolla* de cambray en finos aros.

Armado

- Transcurridas las horas de cocción del *cerdo*, retire del horno y deje reposar unos minutos, luego corte en cubos regulares.
- En una sartén caliente selle a fuego medio los cubos de *cerdo* de todos sus lados.
- Coloque dentro de una bolsa de vacío las papas junto con los cubos de *cerdo*, la salsa roja y las hojas de verdolaga restantes, selle la bolsa y cocine dentro del roner a una temperatura de 60°C durante 30 minutos.
- Terminada la cocción abra la bolsa.

Presentación

- Sirva en el plato de presentación tres cubos de *cerdo* junto con las papas, luego decore con brotes de verdolagas, aros de *cebolla* de cambray y salsee con la salsa de verdolaga.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/puerco-con-papa-cambray-y-verdolagas>