

Seguesa por Doña Juana Amaya - Oaxaca



Ingredientes

Asadura - Visceras de bofe, pulmones, corazón: 1 Kilo Maíz: 1 Kilo

Cocción

Pipiona: 1 Rama

Sal: c/n

Pasta de chiles

Cebolla: 1/2 Unidad

Chile Guajillo: 1/4 grs

Ajo: 6 Dientes

Chiles verdes: 2 Unidades

Chile de agua: 1/4 grs

Comino en semillas: 50 grs

Jitomates o tomates redondos: 1 Kilo

Preparación de la Receta

- En una olla con suficiente agua hirviendo, agregar la asadura troceada con un poco de sal
- Dejar cocer por 30 minutos.
- Mientras tanto tostar el maíz en el comal, enfriar y reducir a polvo en el metate
- Hidratar en un poco de agua

Pasta de chiles

- Tostar los chiles guajillos, *chile verde* y los de agua en el comal.
- Asar el *ajo* y la *cebolla* en capas en el comal.
- Moler los chiles tostados, la *cebolla*, el *ajo* y el *comino* hasta obtener una pasta.
- Agregar el *jitomate* o *tomate redondo* en trozos.

Cocción

- Retirar la asadura cocida de su agua y verter el maíz remojado al caldo
- Cocer por 30 minutos.
- *Sazonar* con la pasta de chiles y jitomates o tomates blandos.
- Rectificar la sal.
- Sumergir la rama de pipiona, revolver y cocer por 10 minutos hasta romper el hervor.
- Incorporar nuevamente la carne y revolver
- Retirar la pipiona.
- Servir en cuencos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/seguesa-por-dona-juana-amaya-oaxaca>