Sope de Chilorio



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Orégano: 1 Pizca
Cebolla: 1/2 unidad
Clavo de olor en polvo: 1 Pieza
Chile ancho: 4 Unidades
Manteca De Cerdo: 150 Gramos
Vinagre de manzana: 100 miliitros
Azucar: 1 Pizca
Sal de grano: c/n
Comino en polvo: 1 Pizca
Dientes de ajo: 2 Dientes
Chile pasilla: 4 Unidades

Chilorio

Carne de cerdo: 1 Kilo
Laurel: 3 hojas

Frijoles

Adobo Chipotle ahumado: 1 cda
Caldo De Frijol: 2 Tazas
Chile serrano: 1 Unidad
Manteca De Cerdo: 1 cda
Tomatillos: 1/2 Taza
Cebolla: 1/4 unidad
Frijoles negros: 350 Gramos
Orégano Yucateco: 5 Gramos

Sope

Crema acida: c/n
Masa blanca de maíz: 500 Gramos
Queso Fresco: c/n

Preparación de la Receta

Chilorio

- Cocer la carne de *cerdo* en agua con las hojas de *laurel*, desmenuzar la carne y reservar.
- Hidratar en agua caliente los chiles.
- Licuar los chiles con el resto de ingredientes.
- En una *cacerola* sofreír con *manteca* de *cerdo*, la carne y añadir el adobo, *sazonar*.

Frijoles

- Cocer los frijoles en agua sin sal.
- Picar finamente la *cebolla* y sofreír en la *manteca* de *cerdo*, añadir el *chile* verde picado, el tomatillo, caldillo del *chipotle* ahumado y *orégano* yucateco.
- Agregar el caldo de *frijol* y los frijoles, incorporar machacando hasta reducir.

Sope

- Con ayuda de una prensa de tortillas formar una tortilla gruesa, pasar esta por un comal y “pellizcar” la orilla, reservar.
- Sobre el sope colocar frijoles, encima de éstos el chilorio, *crema* y queso
- Servir con salsa verde asada.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sope-de-chilorio