Torta de Pipián Verde y Costilla de Cerdo



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Ajonjolí blanco: 200 Gramos
Cilantro: 1 Manojo
Costilla De Cerdo: 1 Kilo
Epazote: 1 Rama
Pepita de calabaza: 200 Gramos
Sal: c/n
Tomillo: c/n
Cebolla: 1 unidad
Chile serrano: 2 Unidades
Manteca De Cerdo: 200 Gramos
Orégano: c/n
Pepita de girasol: 200 Gramos
Tomate verde: 200 Gramos
Torta de agua: c/n

Preparación de la Receta

- *Hervir* el *orégano* y *tomillo* y sumergir las costillas para su cocción.
- Tostar la *pepita* de *calabaza*, la *pepita* de girasol y el *ajonjolí* blanco en una sartén
- Cuando la cocción de la **costilla** este a un 80%añadir la sal
- Ya con la carne lista y las pepitas, licuar el *tomate* verde en crudo, dos chiles serranos, un cuarto de *cebolla*, *cilantro* y *epazote* con un toque de pimienta negra y sal
- En una sartén previamente calentado con *manteca* verter la molienda, dejando una cuarta parte reservada
- Sofreír la molienda verde en la *manteca* y mover con una pala de madera
- Licuar la cuarta parte de la molienda reservada nuevamente junto con las semillas, toque de sal y agua para que ayude a la molienda
- Esperar a que se enfríen las semillas para que los ingredientes no se separen
- Incorporar la molienda que ya teníamos en la sartén, mover muy bien y poner en otro sartén dos cucharadas de *manteca* de *puerco*
- Retirar las costillas del caldo y sofreír con un toque de sal y las doramos
- Verter el pipián con las costillas y mover
- Tapar por 5 minutos
- Debemos de quitar los huesos de la *costilla* y desmenuzar la carne.
- En la torta de agua ya cortada por la mitad servir el pipián verde con sus costillas de **cerdo**.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/torta-de-pipian-verde-y-costilla-de-cerdo