

Torta, pan de la ciudad

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Frijoles

Sal: A gusto

Agua: 1 L

Aceite: 2 cdas.

Cebolla: 1 Unidad

Ajo: 1 Diente

Frijoles negros cocidos: 1 Taza

Pan

Pambacitos: 6 Unidades

Pan blanco: 6 Fetas

Tortas: 2 Unidades

Pollo

Cebolla: 1/2 Unidad

Agua: Cantidad necesaria

Sal y Pimienta: A gusto

Zanahorias: 2 Unidades

Ajo: 2 Dientes

Pechuga de pollo: 1 Unidad

Relleno

Aceite De Oliva: 3 cdas.

Ajo picado: 2 Dientes

Pimienta negra molida: 1 cdita.

Lomo de Puerco: 500 g

Sal gruesa: 1/2 Taza

Salsa de cacahuete

Cacahuete tostado: 1 Taza

Sal y Pimienta: A gusto

Ajo: 1 Diente

Agua: Cantidad necesaria

Chiles de árbol frescos: 5 Unidades

Chiles de árbol asados: 5 Unidades

Cebolla picada: 1/2 Unidad

Crema de cacahuete: 4 cdas.

Salsa de jitomate y chile de árbol

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Sal y Pimienta: A gusto

Ajo: 1 Diente

Cebolla asada: 1/2 Unidad

Jitomates guajillo asados: 2 Unidades

Orégano: 1 cda.

Chiles de árbol frescos: 5 Unidades

Chiles de árbol asados: 5 Unidades

Comino: 1 cdita.

Varios

Cebolla: 10 Discos

Aguacate: 6 Fetas

Lechuga picada: Cantidad necesaria

Aderezo de mostaza y miel: A gusto

Queso: 10 Fetas

Jamón cocido: 10 Fetas

Crema de leche montada: Cantidad deseada

Tomates: 10 Rodajas

Mayonesa: A gusto

Chile chipotle picado: 5 Unidades

Queso rallado: Cantidad necesaria

Lechuga: 10 Hojas

Preparación de la Receta

Relleno

- Coloque sobre el *lomo* el *ajo* picado, luego el aceite de oliva y tape con la sal gruesa
- Condimente con pimienta.
- Cocine a horno previamente precalentado a una temperatura de 200°C durante 1 hora
- Retire, deje enfriar y lleve a la heladera durante 1 hora.
- Corte el *lomo* con una mandolina y reserve.

Frijoles

- Pele y pique la *cebolla* y el *ajo*.
- Coloque en una olla Express agua, media *cebolla*, el *ajo*, los frijoles y la sal
- Una vez que rompa el hervor baje el fuego y cocine durante 45 minutos más
- Retire del fuego, deje enfriar y muele los frijoles con un poco del caldo
- En una sartén con aceite bien caliente saltee media *cebolla* hasta dorarla
- Agregue luego los frijoles y cocine a fuego medio hasta que espesen
- Mezcle continuamente.

Salsa de cacahuete

- En una olla hierva el agua

- Incorpore luego los chiles de árbol, el *ajo* y la *cebolla*
- Condimente con sal y pimienta.
- Cocine durante 10 minutos, retire del fuego y licue junto con los cacahuates tostados hasta lograr una pasta.
- Retire y mezcle con la *crema de cacahuete*
- Reserve.

Salsa de jitomate y chile de árbol

- Precaliente una sartén, ase los jitomates hasta que se doren y se empiecen a *pelar*
- Ase al mismo tiempo la *cebolla* y el *ajo* hasta que doren.
- Ase ligeramente los chiles moviéndolos constantemente y rocíelos con un poco de aceite de oliva (tenga cuidado de no quemarlos para que no amargue la salsa).
- En una licuadora muele todos los ingredientes.
- En el *molcajete* muele el *orégano* junto con el *comino* y añádalo a la salsa
- Sazone con sal y pimienta
- Precaliente una cazuela con dos cucharadas de aceite de oliva y cocine la salsa durante 10 minutos o hasta que espese ligeramente
- Luego cuele.
- Coloque en un bowl y reserve.

Pollo

- Coloque en una olla abundante agua y sal
- Una vez que rompa el hervor añada la pechuga, las zanahorias, la *cebolla* y los ajos.
- Deje cocinar aproximadamente entre 30 y 40 minutos.
- Retire, deje enfriar y desmenuce la pechuga en tiras bien finas.

Pambacitos

- Moje los pambacitos en la salsa de *jitomate* y *chile* de árbol
- Luego fríalos en aceite caliente.

Armado

- Corte el pan en rodajas de 5cm aproximadamente, luego corte por la mitad sin llegar a cortarlos del todo.
- Unte con una capa semigruesa de *frijol*, luego añada 2 *fetas* de *lomo*.
- Corte los pambacitos al medio, unte con la salsa de frijoles y añada la pechuga desmenuzada, el queso rallado, la *lechuga*, *chile chipotle* y *crema* de leche.
- Corte las tortas por la mitad, unte con una capa de salsa de frijoles, *mayonesa*, *lechuga*, *jamón cocido*, queso, *tomate*, *cebolla*, rajas de *chile*, *aguacate* y por ultimo el aderezo de *mostaza* y miel.

Presentación

- Sirva los diferentes panes un plato.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/torta-pan-de-la-ciudad>