Tostada De Cabeza De Cerdo

Tiempo de preparación: 180 Min

Ingredientes

Cabeza De Cerdo

Ajo picado: 1 Cucharada
Cebolla: 1 unidad
Ajo: 1 Dientes
Pimientas Negras: 1 Cucharada
Tomillo: 1 Rama
Cabeza De Cerdo: 2 Kilo
Cebolla picada: 2 Cucharada
Laurel: 4 hojas
Sal: c/n

Guacamole

Agua: c/n
Aguacate: 1 unidad
Manojo de cilantro: 1 unidad
Jugo de Limón: 2 unidad
Sal: c/n

Salsa

Cebolla: 1/3 unidad
Chile de árbol: 9 Unidades
Sal: c/n
Chile Pasilla Mixe o Oaxaqueño: 3 Unidades
Ajo: 1 Diente
Vinagre de piña: 1/3 Taza

Tostadas

Carne De Cabeza De Cerdo: c/n
Pasta De Frijol: c/n
Tostada De Maíz Frita: 1 unidad
Guacamole: c/n
Salsa De Chile Morita: c/n

Preparación de la Receta

Salsa

- Cocinar en una *cacerola* con agua los chiles, *ajo* y *cebolla*.
- Licuar todos los ingredientes con el *vinagre*, *sazonar* con sal y reservar.

Guacamole

- Licuar todos los ingredientes y añadir agua hasta obtener una consistencia líquida, *sazonar* con sal y reservar.

Cabeza De Cerdo

- Colocar en una olla con suficiente agua sal, añadir la carne, *ajo*, *cebolla*, pimientas, *tomillo* y *laurel*, cocinar durante 3 horas o hasta que la carne esté suave y se desprenda fácilmente.
- Retirar del fuego, separar la carne y trocearla
- Reservar.
- Sofreír en una sartén caliente con aceite, *cebolla* y *ajo* picados.
- Añadir la carne troceada, *sazonar* con sal y reservar.

Tostadas

- Untar la tostada con la pasta de *frijol*, distribuir la carne de **cerdo** sobre la tostada, agregar el *guacamole* y la salsa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tostada-de-cabeza-de-cerdo