

Tostada Jerezana



Ingredientes

Cuero de cerdo: 1 k

Vinagre de manzana: 1 Chorrito

Laurel: 2 Hojas

Manteca De Cerdo: 2 Cucharadas

Chile de árbol seco: 2 Unidades

Trompa de cerdo: 500 g

Cebolla: 1 Unidad

Ajo: 3 Dientes

Jitomate : 3 Unidades

Chile serrano: 2 Unidades

Para el armado

Tostadas de maíz: 2 Unidades

Cueritos en escabeche: Cantidad necesaria

Salsa: Cantidad necesaria

Aguacate: 1 Unidad

Para el escabeche

Cebolla: ½ Unidades

Chile: 2 Unidades

Orégano: 1 Pizca

Clavo: 1/2 Pizca

Agua: 3 Tazas

Ajo: 1 Diente

Zanahoria: 2 Unidades

Pimienta gorda: 1 Pizca

Vinagre de manzana: 1 Taza

Sal: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Cocer en abundante agua el cuero y la trompa de *cerdo*, añadir sal, *vinagre*, *laurel*, un diente de *ajo* y media *cebolla*, durante 45 minutos
- Cortar la trompa y los cueros en "juliana", reservar.
- Trocear en cubos el *jitomate* y los chiles
- Sofreír en una *cacerola* con *manteca*, jitomates, chiles de árbol, *chile serrano* y dos dientes de *ajo*, revolver.

- Licuar todo el sofrito con un poco de agua
- Picar media *cebolla* en cubitos.
- Calentar en una cazuela, la *manteca* y *acitronar* la *cebolla* picada.
- Agregar la molienda a la cazuela, *sazonar* con sal, *hervir* y reducir
- Reservar.

Para el Escabeche

- Cortar la *cebolla* en juliana, filetear el *ajo*.
- Cortar la *zanahoria* en rodajas, y los chiles en rajas
- En una sartén con aceite sofreír los vegetales y añadir *orégano*, pimienta y clavo.
- Colocar, en un tazón los cueritos y trompa cortados
- Agregar las verduras sofritas.
- Añadir *vinagre* y agua
- *Sazonar* con sal y mezclar
- Colocar la preparación en un frasco con tapa, reposar en un lugar fresco seco y oscuro al menos 8 horas.

Para el Armado

- Cortar el *aguacate* en cubitos.
- Poner salsa roja a la tostada.
- Servir encima de la salsa los cueros y trompa.
- Agregar los cubos de *aguacate*.
- Añadir más salsa al final.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tostada-jerezana>