# 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**