Ximbó



Ingredientes

Pierna de pollo con muslo: 3 Unidades
Cueritos de cerdo: 500 g
Ajo: 5 Dientes
Chile Guajillo: 7 Dientes
Mejorana: 2 Ramilletes
Epazote: 2 Ramilletes
Nopales: 3 Unidades
Manteca De Cerdo: 1 Cucharada
Chamorro de cerdo: 1 Kilo
Costilla de carnero: 1 Kilo
Jitomate : 5 Dientes
Tomillo: 2 Ramilletes
Orégano: 2 pizcas
Penca de maguey: 2 Unidades
Cebolla: 1 Unidad
Sal: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Cortar los jitomates en trozos grandes, reservar
- Freír en una cazuela con *manteca*, los ajos, chiles guajillo y *jitomate*
- Una vez sofritos, licuar con un poco de agua y las hierbas de olor, *tomillo*, *mejorana*, *orégano* y *epazote*, reservar el adobo.
- Salar las carnes y sumergirlas en el adobo
- En una olla vaporera poner agua y la rejilla, encima colocar las dos pencas de maguey en forma de cruz, las pencas deben estar previamente asadas para poder usarlas como envoltorio
- Encima de las pencas colocar a manera de cama los nopales, arriba la *cebolla* cortada en aros y las carnes en capas en el siguiente orden ; colocar hasta abajo, el *cordero*, encima de *cerdo*, arriba de éste el *pollo* y los cueros adobados a manera de cubierta
- Cerrar las pencas y tapar la olla.
- Cocinar por 2 ½ horas o hasta que las carnes estén completamente suaves.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ximbo