

CARNE ADOBADA

Ingredientes:

- 200 gms de chile ancho ó colorado
- 1 cabeza chica de ajos
- 1 cucharita de pimienta negra en bola
- 3 cucharitas de comino entero
- 4 Cucharadas de orégano (1/4 taza)
- 2 cucharitas de sal
- ½ a ¾ taza de vinagre de manzana
- 2 kgs de Milanesas de Puerco o Costilla de Puerco

Preparación:

1. Los chiles se limpian de rabo y semilla y se cuecen en agua hirviendo por 5 minutos a que suavicen. Se escurren.
2. Se pone en la licuadora los ingredientes del adobo: el chile cocido, los ajos pelados, la pimienta negra, el comino entero, el orégano, la sal y ½ taza de vinagre y se muelen a que quede una pasta tersa. Si se considera necesario se le agrega el ¼ de taza restante de vinagre para que quede una pasta unttable.
3. Se unta la carne con el adobo y se deja orear ó secar por uno o dos días a que se seque el adobo y se encurta la carne. Este procedimiento se puede hacer en el refrigerador ó si el clima es fresco se puede dejar a la intemperie.
4. Hay varia maneras para cocer la carne. La primera es que se mete al horno en una charola a temperatura de 300° F ó a 160°C hasta que esté muy suave la carne. Se puede tapar con papel aluminio en caso que ya se vea dorado el adobo. Otra manera de cocinar la carne es dorar en manteca de puerco a lumbre bajita.
5. También se pueden poner las costillas envuelta cada una en papel aluminio a cocer en vaporera. Ya cocida la carne se pone en un

comal ó el asador de carbón a que se dore el exterior de la carne. De esta manera la carne ya está cocida y sólo se dora el adobo por unos minutos.

