

## MANCHA MANTELES

### Ingredientes:

- 2 kgs de Costilla de Puerco cortada en trozos de 4 cms de largo
- 3 Dientes de Ajo
- 1 C de Sal
- 5 Chiles Anchos sin semilla ni rabo
- 25 Almendras
- 1 ½ C de Ajonjolí blanco sin cáscara
- 1 Vara de Canela de 4 cms
- 300 gms de Tomate (2 tomate bola ó 4 tomate huaje)
- ½ taza de Pasas
- ¼ taza de Azúcar
- 2 Rebanadas de Piña cortadas en cuadritos de 2 cms
- 1 Plátano Macho cortado en rebanadas de 1 cm (250 gms)
- 200 gms de Jícama en cuadritos de 1 cm
- Sal al gusto

### Preparación:

1. La carne se pone en una olla y se le agrega agua hasta cubrirla. Se le añade 1 C de sal y los dientes de ajo molidos. Se pone a hervir destapada para que la carne se cueza y se evapore el agua. Se prueba la carne y si todavía no está suave se vuelve a cubrir de agua para que siga hirviendo. Cuando ya se termine el agua, se dejan dorar las costillas en la misma grasa que soltó. Se escurre el exceso de grasa.
2. Los tomates se ponen en un sartén o comal a asar dándoles vuelta hasta que queden tostados de todos lados.
3. Los chiles se remojan en agua hirviendo durante 10 minutos a que suavicen.
4. Las almendras se tuestan en horno microondas por aproximadamente 1 ½ minutos hasta que se vean ligeramente doradas del interior (también se pueden tostar en horno ó sartén).

En un sartén se pone el ajonjolí a tostar moviendo constantemente hasta que tome color dorado claro. Se agrega la canela en pedacitos a que se tueste un poco y despida su olor.

5. Se agrega a la licuadora los chiles, almendras, ajonjolí y canela. Se agregan los tomates, pasas y azúcar. Se muele agregando el agua necesaria para formar una salsa suave y tersa.
6. Se vacía la salsa sobre la carne para que se dore con la grasa que quedó en la olla y se le agrega sal al gusto. Se añaden las frutas, se tapa y se deja hervir suavemente por 10 a 15 minutos.

