

ASADO DE PUERCO

Ingredientes:

- 1.200 kg de carne magra o costilla de puerco en cuadritos
- 4 dientes de ajo grande (se van a usar en dos partes)
- Sal
- 4 chiles anchos
- 4 chiles guajillos
- 5 pimienta negra en bola
- 1 c de orégano recién molido
- 2 clavos de olor
- 2 hojitas chicas de laurel
- ½ c de comino recién molido
- 1 tira de 5 cms de cáscara de naranja sacada con el pelapapas

Preparación:

1. Para hacer la salsa se ponen a cocer los chiles en agua hirviendo durante 10 minutos. Se les quita rabo y semillas, se guarda el agua. En la licuadora se muelen los chiles limpios, la pimienta, el orégano, los clavos, el laurel, el comino, el diente de ajo restante y algo del agua de cocimiento de los chiles. Se vacía esta salsa sobre la carne, se agrega la cascara de naranja y se tapa la olla para dejarse hervir suavemente durante 10 minutos. Se prueba de sal y se le agrega en caso necesario.
2. La carne se cubre de agua, se le agregan 3 dientes de ajo partidos a la mitad y ½ c de sal. Se pone a hervir fuerte con la olla destapada para que se acabe el agua. Para este momento la carne ya debe estar suave, si todavía le falta suavizar se le agrega mas agua. Cuando se acaba el agua se deja dorar la carne en la misma manteca que soltó. Si es demasiada manteca se le puede quitar después de que ya se doró la carne.