

CHILORIO

Ingredientes para la carne:

- 1 Kg de carne de puerco en trozo (pierna, lomo, espaldilla)
- Agua
- 2 cucharitas de sal
- 1 cabeza de ajos

Ingredientes para la salsa:

- 5 chiles guajillo ó cascabel
- 5 chiles ancho ó colorado
- 4 dientes de ajo
- ½ c de orégano molido
- ½ c de comino molido
- 6 pimienta negra en bola
- ½ taza de vinagre de manzana
- Sal al gusto
- 1 C de manteca de puerco

Preparación:

1. La carne se pone en una olla, se cubre de agua, se le agrega la sal y la cabeza de ajos. Se cuece en agua hirviendo hasta que la carne esté muy suave y se pueda picar con un tenedor con facilidad. Se cuela la carne, se conserva el caldo. La carne se deshebra.
2. Para hacer la salsa se ponen los chiles a cocer en agua hirviendo por 5 a 10 minutos hasta que se suavicen. Se les retira el rabo y las semillas y se cuelean, se tira el agua.
3. En el vaso de la licuadora se ponen los chiles cocidos, el ajo, el orégano, el comino, la pimienta, el vinagre y la sal. Se le añade algo del caldo donde se coció la carne para poder moler. Se muele hasta que quede una salsa tersa.

4. En un sartén se pone a calentar la manteca, se agrega la carne a dorar unos minutos.
5. Se vacía la salsa sobre la carne y se deja cocinar durante 10 a 15 minutos a que hierva bajito. Si acaso se reseca mucho el guisado se le puede agregar un poco del caldo reservado.

