

GUISADO DE PUERCO EN CHILE GUAJILLO

Ingredientes para cocer la carne:

- 1 ½ Kgs de Carne de Puerco en trozos (Costilla, Paleta, Pierna)
- Agua
- 4 dientes de ajo
- 6 hojitas de laurel
- 1 cucharita de sal

Ingredientes para la salsa:

- 1 Cebolla rebanada
- 3 dientes de ajo grandes
- 5 Chiles Guajillo limpios de rabo y semilla
- 1 Chiles Ancho limpio de rabo y semilla
- 5 Hojas de Laurel
- 1 Cucharada de Comino entero
- 1 Ramoo de Epazote (1 taza de hojas)
- 1 cucharita de sal
- 1 ½ tazas de agua

Preparación:

1. La carne se pone en un sartén y se le agrega agua hasta casi cubrir la carne. Se le agrega los ajos exprimidos o cortados en rebanadas, las hojas de laurel y la sal. Se pone a hervir destapada la olla para que se evapore el agua y quede la carne casi cocida. Se dora la carne en la misma grasa que soltó y se retira la carne a un plato.
2. Se le retira el exceso de grasa del sartén y se dejan 2 Cucharadas. Ahí se agrega la cebolla, los ajos, los chiles guajillos y a ancho en trozos y se acitrona por unos minutos. Se pasan todos estos ingredientes al vaso de la licuadora y se muelen junto con las hojas de laurel, el comino, las hojas de epazote, la cucharita de sal y el agua hasta que quede una salsa muy bien molida.

3. Se regresa la carne al sartén y se le añade la salsa, se deja hervir suavemente hasta que la salsa esté cocida y la carne muy suave, aproximadamente 10 minutos.

