

ASADO DE PUERCO NEGRO

Ingredientes:

- 1.200 kg de costilla de puerco en cuadritos
- 4 dientes de ajo grande (se van a usar en dos partes)
- Sal
- 4 chiles anchos limpios de rabo y semillas
- 4 chiles guajillos limpios de rabo y semillas
- 4 chiles pasilla limpios de rabo y semillas
- 10 pimienta negra en bola
- 2 c de orégano recién molido
- 3 clavos de olor
- 4 hojitas chicas de laurel
- 1 c de comino recién molido
- 1 pedazo de hueso de aguacate
- 1 tira de 5 cms de cáscara de naranja sacada con el pelapapas

Preparación:

1. La carne se cubre de agua, se le agregan 3 dientes de ajo partidos a la mitad y $\frac{1}{2}$ c de sal. Se pone a hervir fuerte con la olla destapada, se le retira la espuma que se forma y se continúa hirviendo hasta 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.
2. Para hacer la salsa se ponen a cocer los chiles en agua hirviendo durante 10 minutos, se guarda el agua. En la licuadora se muelen los chiles, la pimienta, el orégano, los clavos, el laurel, el comino, el diente de ajo restante, el hueso de aguacate y algo del agua de cocimiento de los chiles. Se vacía esta salsa sobre la carne, se agrega la cascara de naranja y una cucharita de sal, se tapa la olla para dejarse hervir suavemente durante 10 minutos. Se prueba de sal y se agrega mas en caso necesario.