

PIPIÁN ROJO DE PUERCO

Salsa:

- 3 Chiles Anchos limpios de rabo y semillas
- 3 Chiles Guajillos limpios de rabo y semillas
- 1 Chile Chipotle limpio de rabo y semillas
- 1 taza de Semillas de Calabaza crudas
- Una rama de canela de 1 cm
- 3 clavos de olor
- 10 pimientas negras en bola
- 4 Tomates huajes rojos
- 1 Cucharada de Manteca de puerco o aceite vegetal
- ½ Cebolla
- 2 dientes de ajo
- 1 rama de epazote
- 2 tazas de Caldo de Pollo (Agua con consomé de pollo en polvo)
- Sal al gusto

Carne:

- ½ cucharita de sal
- ½ cucharita de comino entero
- 1 diente grande de ajo
- 1 Cucharada de aceite de oliva
- 1 kilo de filete de cerdo

Preparación:

1. Los chiles se ponen a tostar ligeramente en un comal por ambos lados teniendo cuidado de no quemarlos. Al sacarlos se ponen en un tazón y se cubren con agua hirviendo a remojar durante 10 a 15 minutos para suavizarlos.
2. Las semillas de calabaza se ponen en un sartén a tostar teniendo cuidado de no quemarlas. Cuando las pepitas empiecen a soltar su aroma se les

agrega la canela desbaratada, los clavos de olor y las pimientas para que se tuesten. Se retiran del fuego y se apartan.

3. Los tomates se ponen a asar en un comal volteándolos para que se tuesten parejo.
4. En una olla se pone a calentar la manteca y se agrega la cebolla cortada en cuadros hasta acitronar, se añaden los ajos cortados y se deja dorar suavemente durante 3 a 4 minutos.
5. Se vacía al vaso de la licuadora los chiles escurridos, las semillas de calabaza junto con las especias, los tomates asados, la cebolla, el ajo, las hojas de epazote y el caldo. Se muele la salsa hasta que quede tersa. Se vacía la salsa en una olla, se limpia la licuadora con un poco de agua y se agrega a la salsa, se prueba de sal y se le agrega en caso necesario, recordando que el caldo de pollo contiene sal. Se deja hervir suavemente moviendo para que no se pegue y se deja hervir durante 5 minutos.
6. Para preparar la carne se muele la sal y el comino en el molcajete hasta hacerlos polvo. Se añade el ajo y se muele para hacer una pasta. Se añade el aceite y un poca de agua para suavizar la pasta y se pinta esta mezcla sobre los filetes de cerdo con una brochita. Se dejan reposar los filetes en el refrigerador de 1 a 4 horas.
7. En un comal caliente se asan los filetes volteando para que se cuezan por todos lados durante aproximadamente 10 a 15 minutos.
8. Para servir se rebanan los filetes y se acompañan con la salsa de pepita.