

EMPALMES

Relleno de carne:

- Para cocer la carne
- ½ kilo de carne de res para deshebrar
- ½ cebolla
- 2 dientes de ajo
- Sal

Para guisar la carne:

- 2 Chiles Colorados cocidos en agua, sin semillas ni rabo
- 2 dientes de ajos
- ½ taza de Manteca de Puerco
- 1 ¼ cucharita de comino molido
- 1 ¼ cucharita de pimienta negra molida
- 1 taza del caldo donde se coció la carne

Preparación carne:

1. La carne se pone en una olla, se cubre de agua, se le agrega la cebolla, los dientes de ajo, la sal y se deja hervir hasta que la carne esté suave. Se deshebra finamente y se guarda el caldo.
2. Los chiles y los ajos se muelen en la licuadora junto con un poco del agua de cocimiento hasta hacer una salsa tersa.
3. En un sartén se calienta la manteca, se agrega la salsa y se sazona con el comino y la pimienta. Se añade la carne y un poco del caldo. Se deja hervir por 5 a 10 minutos, se retira de la lumbre y se deja enfriar.

Relleno de frijoles:

- Para cocer los frijoles
- ½ kilo de frijol pinto crudo
- ½ cebolla

- 2 dientes de ajo
- 2 cucharitas de sal

Para guisar los frijoles

- 2 chiles colorados cocidos en agua, sin semillas ni rabo
- 2 dientes de ajo
- ½ taza de Manteca de Puerco
- 1 ¼ cucharita de comino molido
- 1 ¼ cucharita de pimienta negra molida
- 1 ¼ orégano

Preparación frijoles:

1. Los frijoles se dejan remojando en agua desde la noche anterior. Al día siguiente se les tira esa agua, se cubren de agua nueva y se ponen a cocer junto con la cebolla, ajos y sal hasta que los frijoles estén muy suaves.
2. Se muelen los frijoles sin el caldo hasta hacer un puré.
3. Los chiles y los ajos se muelen en la licuadora junto con un poco del agua de cocimiento hasta hacer una salsa tersa.
4. En un sartén se calienta la manteca, se agrega la salsa y se sazona con el comino, la pimienta y el orégano. Se agregan los frijoles molidos y se dejan hervir por 5 a 10 minutos, se retiran de la lumbre y se dejan enfriar.

Relleno de chicharrón:

- ½ kilo de chicharrón
- 350 gms de tomate de fresadilla (tomate verde, tomatillo)
- 1 diente de ajo
- 1 c sal
- ½ cucharita de pimienta negra
- 2 Cucharadas de salsa de piquín (opcional)

Preparación del chicharrón:

1. Se muele el chicharrón hasta que quede finamente picado, se puede hacer en Thermomix, en procesador o en la licuadora poco a poco.

2. Se ponen a cocer los tomatillos en una ollita con agua a medio cubrir junto con el ajo y la sal. Una vez cocido el tomate se muele todo en la licuadora junto con la pimienta. Se vacía la salsa a un sartén caliente y se deja espesar, se le añade el chicharrón picado y se deja hervir por 5 a 10 minutos, se retira de la lumbre y se deja enfriar.

Salsa de chile piquín rojo:

- 1 taza de chile piquín rojo
- 3 cucharitas de orégano molido
- 1 $\frac{1}{4}$ cucharita de pimienta negra molida
- 1 $\frac{1}{4}$ cucharita de comino
- 2 dientes de ajo
- 3 cucharitas de sal
- 1 $\frac{3}{4}$ tazas de vinagre de manzana

Preparación salsa de chile piquín rojo:

1. Se muelen en la licuadora todos los ingredientes hasta lograr una salsa tersa. Se guarda en frascos y puede dejarse fuera del refrigerador porque el vinagre lo conserva. Una vez que se abre el frasco y se está usando la salsa es mejor guardar en refrigeración.

Ingredientes varios:

- 100 Tortillas de Maíz tamaño taquero (chicas)
- $\frac{1}{2}$ kilo de Queso Asadero rallado
- 1 Chile colorado cocido en agua, sin semillas ni rabo
- $\frac{1}{2}$ taza de Manteca de Puerco

Para preparar la manteca para untar las tortillas:

1. Se muele el chile en la licuadora y se le agrega a la manteca (sin calentar). Se mezcla bien.

Preparación empalmes:

1. Se toma una tortilla, se unta con frijoles, se le espolvorea un poco de queso y se le agrega guisado de carne o chicharrón, se espolvorea de un poco de queso y se tapa con otra tortilla. También se pueden

hacer los empalmes sin guisado, sólo de frijoles con queso. Los empalmes se untan por fuera con un poco de manteca enchilada por ambos lados. Se pueden congelar separados con papel de envoltura.

2. Los empalmes se pueden asar en la parrilla al carbón o en un comal caliente. Se deja cocinar por ambos lados hasta que la tortilla se dore al gusto.
3. Si los empalmes están congelados se ponen a cocer directamente sin necesidad de descongelar.
4. Rinde 50 empalmes mixtos de carne, chicharrón y frijoles.

