

Mariano

SANDOVAL

Tipo de platillo: Plato fuerte

Espinazo en adobo de chile ancho

Porciones: 4

Ingredientes:

750 g Espinazo de cerdo
¼ pza Cebolla
1 pza Ajo

Para la salsa:

3 pzas Chile ancho, asado, desvenado
4 pzas Jitomate, troceado
¼ pza Cebolla, troceada
1 pza Diente de ajo, troceado
1 tza Caldo de cocción de la carne
3 cdas Vinagre
1 cdita Comino

2 pzas Nopales, en batones y desbabados
1 pza Chilacayote, en cubos y blanqueado

c/s Aceite, sal y pimienta

Procedimiento:

1. **Para la carne**, en una olla express colocar suficiente agua, espinazo de cerdo, cebolla, ajo y sal. Cocinar durante 20 minutos a partir de que la válvula comience a sonar. Retirar y reservar.
2. **Para la salsa**, en una cacerola con aceite caliente sofreír cebolla y ajo. Añadir jitomate, chile y comino, cocinar unos minutos más. Colocar en la licuadora todos los ingredientes y procesar hasta obtener una salsa de textura lisa y homogénea. Colar y reservar.
3. En una cacerola con aceite caliente sellar espinazo, verter adobo, nopales y chilacayotes, cocinar hasta hervir y rectificar sazón.
4. **Para el montaje**, servir espinazo, bañar con salsa y, si lo desea, acompañar con frijoles y tortillas.