



Carne en su jugo

Tiempo de preparación: 1 hora

Tiempo de cocimiento: 1 hora

Tiempo total: 2 horas

Porciones: 12 personas

Esta receta me supo a gloria la primera vez que la probé. Mi marido y yo nunca habíamos comido carne en su jugo, y recuerdo que fue una sorpresa al paladar... pero más sorpresa el darnos cuenta de que al parecer éramos los únicos dos mexicanos que no sabíamos de su existencia. En Jalisco es tan común como un machacado norestense.

Me enamoré de su sencillez y al mismo tiempo la robustez de su sabor. Es un plato muy mexicano, donde todo combina perfectamente bien y los sabores individuales se mezclan para formar uno solo, totalmente nuevo y sorprendente. Me siento como Anton Ego cuando comió Ratatouille y se perdió de pronto en sus recuerdos más lindos... así nos hizo sentir aquel jugo con carne que comimos en Tapalpa. Solo que sin recuerdos previos pues era nuestra primera vez y desde ahí partiremos cada vez que lo vayamos a comer, nos iremos a esa tarde fría en la sierra, rodeados de familia y seguiremos con todas esas veces que ya lo hemos comido en casa, todos reunidos.

Gracias Nelly y Wendy por enseñarme a hacer la carne en su jugo, ustedes también están en mis recuerdos asociados y siempre que la coma estarán conmigo.

Ingredientes:

- 1 kilo de milanesa de pulpa bola cortada en cuadros MUY chiquitos
- 1/4 de tocino picadito
- 6 Cebollas de cambray con medio tallo
- 4 Chiles güeros enteros
- 1 kilo de frijoles cocidos con todo y su caldo

Para hacer la salsa cruda:

- 15 Tomatillos
- 2 Chiles poblanos
- 2 Cucharaditas de Knorr Suiza (Select)
- 1 Chile serrano
- 1 Manojito de cilantro

Todo lo de la salsa se licúa en crudo y sin agregar agua a la licuadora.



Carne en su jugo

Toppings:

Cebolla, cilantro y aguacate picados en cuadritos.

Procedimiento:

Poner el tocino en una olla honda, a que dore... se retira y se deja la grasita. Ahí mismo se sancochan las cebollas de cambray enteras con su tallo y los chiles güeros, se retiran.

Luego poner ahí mismo la carne a cocer y dejar a que suelte su jugo y que evapore por completo. Cuando ya evapora, se regresa el tocino doradito y se revuelve muy bien.

Se agrega la salsa ya licuada, A TRAVÉS DE UN COLADOR y se deja que se integre su sabor a la carne por unos minutos.

Para hacer el caldo solamente se agregan 4 litros de agua a lo anterior y dejamos que hierva y se rectifica el sabor.

Se sirve en plato hondo, con un buen cucharón de frijoles de la olla con todo y su caldo, cebolla, cilantro, aguacate picados. Por un ladito se ponen las cebollas de cambray y los chiles güeros por si se desea poner dentro del plato.

Tortillas de maíz recién hechas.

¡BUEN PROVECHO!

