



Chicharrón a la mexicana

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de cocimiento: 15 minutos

Tiempo total: 30 minutos

Porciones: N/A

Cuando recién nos hicimos novios Antuan y yo, me acuerdo que los domingos que había comida en su casa era muy común que hubiera «taquiza». Imposible no acordarme de aquellas comidas con toda la familia reunida, donde mi suegra nos servía un verdadero buffet para hacernos tacos.

Lomo de puerco en salsa verde, barbacoa, carnitas, frijoles, guacamole y sobre todo el peleadísimo chicharrón que nos hacía. Ahí lo conocí y cuando me enseñó como lo hacía, me sorprendió ver que al agregar estos ingredientes tan simples el sabor cambiaba tanto. Pasaba de ser un chicharrón prensado para comer con salsa en un taco, a un sabor completamente enriquecido. Ella me dijo que el secreto era cómo ir poniendo los ingredientes y así tal cual es como desde entonces lo he hecho.

Como siempre les digo, se cocina sin prisas, dándole a cada ingrediente su respeto y su tiempo para que desarrolle su sabor en el fuego.

Es delicioso un taco de este guiso y mejor aún, el recalentado cuando lo hacemos con huevo revuelto. Por supuesto que no puede faltar una buena salsa y una mejor tortilla de maíz.

Ingredientes:

Todos los ingredientes son al gusto.

- Chicharrón prensado cortado en cuadros.
- Cebolla blanca o morada picada.
- Tomate picado.
- Chile serrano picado.
- Cilantro picado.

Procedimiento:

En un sartén extendido se pone el chicharrón junto con la cebolla y el chile, a que se empiece a dorar un poco y la cebolla se haga transparente (no se agrega aceite).

Después se agrega el tomate y se sigue moviendo ocasionalmente hasta que el tomate se empiece a deshacer.

Ya que se deshizo un poco el tomate, se agrega el cilantro y se apaga inmediatamente el fuego, para que el cilantro no se caliente mucho y sepa más fresco a la hora de comer el chicharrón.



Chicharrón a la mexicana



Este chicharrón se acompaña con tortillas de maíz y guacamole, para tacos con salsa al gusto. También se puede usar ya recalentado para hacer unos huevitos revueltos con chicharrón.

¡BUEN PROVECHO!