



Chicharrón prensado con chile guajillo

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de cocimiento: 30 minutos

Tiempo total: 45 minutos

Porciones: N/A

El chicharrón prensado no es muy fácil de conseguir en el norte de México, sin embargo se puede sustituir por el chicharrón estilo carnitas que venden en todas las carnicerías de por acá. Lo único que tienen que hacer en este caso es dejarlo enfriar, darle primero una cortada y luego meterlo a la licuadora o procesador de alimentos para martajarlo.

Tiene que quedar con una consistencia fina ya que en este caso estoy sugiriendo la receta como relleno para los taquitos de vapor. Si se desea comer como guisado, se pueden dejar los trozos más grandes y no se deja secar tanto. Recuerden que como relleno de taquitos debe ir sequito para que no se salga.

Ingredientes:

- 1 Kilo de chicharrón prensado.
- 10 Chiles Guajillo.
- 2 Dientes de ajo grandes.
- ½ Cebolla grande.
- 2 Tomates huaje bien maduros.
- 1 cucharadita de consomé de res en polvo
- Sal y pimienta al gusto.

Procedimiento:

Limpiar muy bien los chiles es decir, desvenarlos y quitarles todas las semillas. Si se desea que pique un poco dejar algunas.

Poner los chiles a cocer en agua hirviendo por espacio de 5 minutos solo a que se suavicen.

Mientras desbaratar muy bien el bloque de chicharrón, se puede usar una licuadora o un machete para martajarlo y que los pedazos queden muy pequeños. Esto es porque es para rellenar tacos, si se va a comer como guiso con arroz y frijoles, se pueden dejar más grandes.

Licuar los chiles junto con los ajos, la cebolla y los tomates huaje. Usar 1 taza del agua donde se cocieron los chiles, y si es necesario agregar una poca más. Condimentar con la cucharadita de consomé de res en polvo y probar por si es necesario ponerle más. La idea es que se forme una salsa suave.

Poner el chicharrón en un sartén extendido a que se sofría un poco en su misma grasa. Si no viene muy grasoso, se puede agregar un poco de manteca de puerco (MUY poca) o aceite vegetal. No deben quedar grasoso en exceso.

Una vez que el chicharrón soltó su grasa, agregar la salsa y dejar que suelte el hervor y se sofría muy bien. Probar de sabor y condimentar con sal y pimienta si hace falta.

Dejar que seque para relleno de tacos. Si se va a comer como guiso, se deja con caldito pero hay que dejar que espese un poco.



Chicharrón prensado con chile guajillo

¡BUEN PROVECHO!

