



Chicharrón sazonado de chiles.

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocimiento: 1 hora 30 minutos aprox.

Tiempo total: 1 hora 40 minutos aprox.

Porciones: N/A

Un buen día me puse a ver videos para aprender a hacer chicharrón de chile serrano. Me gustó uno y me animé a hacerlos. Quedaron bien según yo. Entonces empecé a recibir mensajes de muchas de mis amigas de Instagram, unas diciendo que traían antojo, otras que querían aprender y otras me compartían sus recetas.

Hasta que en particular me llamó la atención la receta y técnica de Pilar Lombardo, nacida en Ciudad de México y viviendo actualmente en Querétaro. Me encantó la idea porque ella tenía la clave para que los chicharroncitos supieran ricos, había que marinarlos antes de meterlos al aceite. De otra forma, ponerle sal o condimentos ya empezado el proceso no funciona pues solo se sazona el aceite.

Pues como me encanta tener invitados en Cassarola Mia, la invité a que nos hiciera un LIVE para que así todos pudiéramos conocer su receta. Con toda amabilidad y disposición aceptó y el resto ya es historia. Un «En Vivo» muy taquillero, lleno de preguntas y aprendizaje.

Lo que sí les aseguro es que se van a convertir en un básico en su cocina. Se pueden comer con todo... en guacamole, tostadas, sopas y caldos, tacos, quesadillas, tamales, molletes, etc. Ya con ellos en la alacena o el refrigerador verán que se les ocurren muchas formas más de comerlos.

Aquí les dejo su receta del marinado, más una serie de tips y consejos que en mi experiencia funcionaron cuando repliqué su receta.

Ingredientes:

- 500 gr. Chile serrano.
- 1/2 Cebolla chica.
- 3 Dientes de ajo.
- 1 Cucharada de consomé de pollo en polvo.
- 1 Cucharada de salsa "Maggi" baja en sodio de preferencia.
- 1 Limón exprimido.
- ½ Cucharada de pimienta negra molida.
- ½ Cucharada de sal de mar o sal rosa del Himalaya.
- 1 Cucharada de aceite (uva, aguacate, oliva).
- 1 Pizca de azúcar refinada.
- Aceite el necesario para freír (aguacate, uva, oliva, cártamo).



Chicharrón sazonado de chiles.

Procedimiento:

1. Cortar los chiles en rodajas de aproximadamente 1 cm. de ancho, esto para evitar que se vayan a desbaratar al freír.
2. Cortar la cebolla en cuadros medianos para evitar que se vaya a quemarse muy pronto o que vaya a “desaparecer” con el hervor.
3. Los ajos deben ir enteros, o bien a la mitad o cortados en rodajas gruesas precisamente para que, del mismo modo que la cebolla, no se vayan a carbonizar muy pronto o vayan a perderse cuando estén listos los chiles.
4. Poner los chiles, la cebolla y los dientes de ajo en un recipiente hondo, a marinar con la mezcla de todos los demás ingredientes de la lista. Dejarlos reposar a temperatura ambiente por al menos 2 horas antes de llevarlos a la estufa. Es importante mover de vez en cuando para que todos los chiles se empapen del marinado.
5. Pasar los chiles a un sartén extendido o bien puede ser una olla honda, y cubrirlos con aceite (el aceite debe rebasar el nivel de los chiles por al menos 1 cm.).



6. Llevar el sartén a la lumbre, a fuego medio a medio bajo y dejar que caliente y suelte el hervor. Hay que mover constantemente para que la salsa del marinado, la cebolla y el ajo no se estanquen en el fondo de la olla y se vayan a quemar antes o se vayan a pegar.



Chicharrón sazonado de chiles.

7. Los chiles van a cambiar de color, del verde intenso de cuando están crudos, a un verde oliva que indica que ya empezaron a cocerse.
8. Después notaremos que los chiles por fin empiezan a deshidratarse, se van arrugando de las orillas y se van como encogiéndose. Hay que seguir moviendo.
9. El punto para sacarlos es cuando la mayoría de los chiles están ya de un color café muy intenso, sin pasar al negro, pues estarían quemados. Un tip muy útil es tener cerca una lámpara (puede ser la del celular, para que se pueda ver el tono exacto). Esto es solo a ojo de quien cocina, no hay temperaturas, ni tiempos exactos.
10. Quitar la olla de la lumbre y sacar los chiles a una servilleta absorbente, para detener la cocción.



Aquí mezclé chiles y por eso se cocieron diferente. No lo hagan.

11. Dejar que el aceite enfríe un poco, colarlo para quitarle los residuos.
12. Vaciar los chiles a un bote de vidrio y cubrirlos con el aceite. Dejar enfriar por completo, destapados. Tapar y llevar al refrigerador o a la despensa.
13. Se pueden guardar sin aceite en un bote muy bien cerrados, ya que de otra forma, al estar solos pueden absorber la humedad del medio ambiente y perder lo crujiente.

TIPS:

- Cortar los chiles en rodajas de 1 cm. para evitar que se desbaraten al hervir en el aceite.
- Se puede usar cualquier tipo de chile fresco.



Chicharrón sazonado de chiles.

- Cortar la cebolla en cuadros medianos para evitar que se queme antes que los chiles y que se pierda o desbarate.
- Dejar los ajos enteros o solamente partidos a la mitad, para que aporten su sabor y no se vayan a quemar antes o a desbaratarse.
- Si no se marinan los chiles antes de cocerlos, no tomarán sabor alguno ya en el aceite, si se agregan condimentos, solo se sazonará el aceite pero no los chiles.
- El aceite debe rebasar al menos 1 cm. el nivel de los chiles antes de llevarlos a la lumbre.
- Se puede usar aceite de uva, de aguacate, de oliva, de cártamo.
- Se hace a partir de aceite frío, ya que de esta forma se permite que los chiles vayan evaporando su humedad poco a poco mientras el aceite se calienta y hierve. Entonces es que pueden quedar completamente deshidratados y se hacen chicharrón.
- Si se pone el aceite a calentar y se agregan luego los chiles, serán chiles fritos. Al entrar al aceite se sellará la humedad en el chile y no se podrá deshidratar y llegar al punto de chicharrón.
- Entre más tostados los chiles, más conservarán su textura crujiente. Si se dejan muy verdes quedarán aguados.
- Es preciso vigilar el proceso de cerca y mover constantemente para que nada se pegue al fondo de la olla.
- No hay temperatura ni tiempo exacto, depende de la olla, de la cantidad de chiles y del punto en que se deben sacar. Esto solamente es a vista. Se recomienda tener una luz brillante dirigida a los chiles (celular por ejemplo), para ver el tono café oscuro que deben tener.
- Todas las variedades de chiles tienen diferentes características y niveles de humedad. Si se desea una cocción homogénea, es preferible no mezclar variedades en la misma olla.
- Para usar menos aceite es mejor un sartén u olla más extendido, ya que los chiles tienden a flotar.
- Cuidar que no se consuma el aceite, es preferible poner de más y no que falte a la mitad del tiempo, ya que al vaciarlo cambiará la temperatura de cocción.
- Para que conserven lo crujiente lo mejor es guardarlos sumergidos en aceite. Si están en el punto correcto, no se van a aguar.
- Es más factible que se aguaden si están en contacto con el aire y la humedad del medio ambiente.
- Si esto sucede, calentar un comal o sartén y darles una calentadita rápida (porque se pueden quemar), sacarlos a reposar en servilleta absorbente y así tomarán su “crunch” otra vez.
- En bote con aceite se pueden guardar en el refrigerador. El aceite es un conservador natural.
- Es preferible esterilizar el bote antes de guardarlos, más no es necesario.



Chicharrón sazonado de chiles.

¡BUEN PROVECHO!

