



Menudo

Tiempo de preparación: 1 hora

Tiempo de cocimiento: 5 horas

Tiempo total: 6 horas

Porciones: 15 personas aproximadamente

Esta receta está diseñada para muchas personas porque cuando lo comemos en casa siempre es motivo de fiesta y reunión familiar y de amigos.

Ustedes pueden adaptar la receta a las cantidades que necesiten.

Les recomiendo ampliamente que compren la panza (menudo) americano, en México lo consiguen en el Costco. Viene prácticamente limpio y aunque como sea hay que lavarlo, no es lo mismo darle una pasadita que tener que limpiar una panza sucia o apestosa (suena feo pero es la verdad).

Amo esta receta porque es hecho en casa y puedo controlar la calidad y limpieza de todo el proceso, que en este caso es muy importante. No me atrevo a comer menudo en otra parte la verdad.

Si consiguen la panza limpiecita, es lo más sencillo y delicioso hacerla.

Ojalá se animen.

Ingredientes:

- 5 Kilos de menudo (panza de res lo más limpia que se consiga).
- 2 ½ Kilos de pata (es la mitad de la carne para que quede espeso).
- ⅓ Taza de orégano (1 puño de la mano muy bien desbaratado y limpio).
- 2 Cabezas de ajo pelados.
- 8 Chiles anchos cocidos, licuados y colados (pueden ser menos, al gusto).
- 1 Lata de 3 kilos de maíz pozole (la gigante) y
- 1 Lata de 850 gramos de maíz pozole. El maíz es al gusto si se desea más o menos.
- ¾ Vinagre blanco el necesario.
- Sal.

Procedimiento:

Lavar la pata y la panza muy bien con agua fría.

Cortar la pata y la panza en cuadros medianos del tamaño de un bocado cómodo a la hora de comerlo (aproximadamente de 3 x 3 cm aunque no queden regulares). Poner la pata y la panza en remojo con agua fría y un chorro de vinagre blanco por una hora y enjuagar muy bien con agua fría.

En una olla grande a fuego alto agregar primero la pata con agua a cubrir apenas, el orégano y los dientes de ajo pelados. Cuando suelte el hervor, dejar que siga hirviendo por espacio de una hora.



Menudo

Después incorporar el menudo (la panza cortadita) y completar de agua en caso de ser necesario, que quede solo por encima de la carne porque va a soltar más líquido con el hervor. Dejar que nuevamente suelte el hervor a fuego alto y luego bajar a fuego medio a que hierva por aproximadamente 4 o 5 horas (depende de como venga el menudo).

Durante este tiempo, ir checando cuando el menudo ya esté casi cocido y entonces agregar la sal, el chile colorado y el maíz pozole. Hay que dejar que el maíz pozole hierva junto con el menudo al menos por 1 hora o 1 hora y media, dependiendo de que tan suave venga en la lata (cuidar que no se bata). Ir probando de sabor y agregar sal al gusto, o más orégano.

Servir con cebolla picada finamente, chile serrano picado, limón y orégano al gusto.

¡BUEN PROVECHO!