



Puerco con calabacita

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de cocimiento: 1 hora

Tiempo total: 1 hora 15 minutos

Porciones: 8 porciones

Este platillo es tan típico de la cocina mexicana como el mole... o eso creo yo. Me han tocado ver muchas variedades y autores de diferentes partes de la República Mexicana. Es un todo terreno, con un buen arroz mexicano y unos frijoles refritos estamos del otro lado como diría mi mamá.

Lo que puedo platicarles es que es importante que a la hora de cocer el puerco, lo hagan agregando agua y despacito, sin prisas y a fuego medio a medio bajo. Esto ayuda mucho a que quede muy suavcito.

Ingredientes:

- 1 Kilo de pierna de puerco cortada en cubos medianos
- 3 Calabacitas cortadas en cubos pequeños
- ½ Cebolla blanca cortada en cubos pequeños
- ½ Taza de puré de tomate condimentado
- ½ Taza de elote desgranado natural (puede ser de lata)
- 5 Pimientas bola enteras
- 5 Clavos de olor enteros
- Consomé Knorr Suiza Slect
- Sal y pimienta al gusto

Procedimiento:

Se pone la carne a cocer a fuego medio con medio vaso de agua, la cebolla, la pimienta y el clavo. Se tapa y deja a soltar el hervor hasta que el agua se vaya consumiendo.

Una vez que secó el líquido se deja sofreír un poco la carne y se sazona con sal y pimienta. Se agrega el puré de tomate a que se guise muy bien.

Se incorporan unos 2 litros de agua aproximadamente (dependiendo de que tanto caldo se desee), la calabacita cortada, el elote y se sazona con una cucharadita de consomé de pollo.

Se deja a que suelte el hervor y se rectifica la sazón. El caldo en que se cuece esta carne es líquido, no se debe espesar solo dejar hervir para que se integren bien los sabores y evapore un poco.

¡BUEN PROVECHO!