

# Chilpachole de Jaiba

Primero se ponen a hervir cinco litros de agua. Se machaca un jaibón (cangrejo grande, de un kilo o kilo y medio). Se asa ajo, cebolla y jitomate, se retiran del fuego y se hace lo mismo con chile guajillo y chile ancho.

Mientras hierve el agua se separa la pulpa de los huesos de la jaiba y se pone a cocer en el agua hirviendo. Los huesos se ponen en una manta de cielo que también se agrega al caldo para que intensifique el sabor.

Por otro lado, se sofríen en manteca el jitomate, la cebolla y el ajo y se les agrega un par de tortillas doradas y unos 100 g de masa líquida. Se espera a que se cueza y se sazona. Se licúa la salsa, se cuele y se agrega al agua que ya tiene la jaiba y la manta de cielo con los huesos. Una vez que se disuelve se agrega un manojo de epazote y uno de perejil y se espera a que hierva. En ese momento se retira la manta de cielo que contiene los huesos y se sazona al gusto.

La segunda parte del Chilpachole consiste en guisar en aceite de oliva un poquito de ajo, cebolla, jitomate y la jaiba. Cuando se cueza hay que agregar unas hojas de laurel, alcaparras y aceitunas y esperar a que se sazone. Después se le agrega mantequilla y unas ramitas de canela para intensificar el sabor. Se emplata con un poco del guiso en un plato hondo, caldo hirviendo y cilantro para darle sabor.



Fotografía: José Luis Sandoval

