Chilorio

Ingredientes

- 2 kg de pulpa de carne de puerco
- Agua, la necesaria
- 2 dientes de ajo
- 3 hojas pequeñas de laurel
- 1 cdta. de sal

Para el adobo

- 100 g de chiles anchos desvenados y sin semillas
- 2 cdas. de aceite
- ½ cdta. de pimienta negra molida
- 1 cdta. de comino entero
- 1½ cdtas. de orégano seco
- 2 dientes de ajo
- ¼ de cebolla
- ¼ de tz de vinagre de manzana
- ½ tz de agua
- 1½ cdas. de manteca de cerdo
- Sal

Procedimiento

1. En una cacerola coloca los trozos de la pulpa de cerdo y cúbrelos con agua, agrega los dientes de ajo, las hojas de laurel y sal. Tapa, lleva a la estufa y deja que hierva a fuego medio alto hasta que se consuma toda el agua. De vez en cuando retira la espuma que se forme.
2. Mientras la carne se cocina, en una sartén a fuego bajo y con un chorrito de aceite dora ligeramente los chiles anchos.
3. Una vez dorados licúalos junto con la pimienta, el comino, el orégano, los ajos, la cebolla, el vinagre, media taza de agua y reserva. Debe tener una consistencia espesa.
4. Revisa la carne y desmenúzala con ayuda de una pala de madera mientras termina de consumirse el agua. Retira las hojas de laurel.
5. Una vez que se consuma el agua, y solo si la carne que utilizaste no tiene mucha grasa, agrégale la manteca de cerdo y deja dorar ligeramente por 5 minutos.
6. Incorpora el adobo a la carne, añade un poco de agua en el vaso de la licuadora donde estaba el adobo y échalo en la carne. Agrega sal al gusto. Baja la flama y deja cocinar por 5 minutos moviendo constantemente para que el adobo se incorpore y no se queme el chilorio.

Porciones: 12
Tiempo de elaboración: 1 hora
kcal por porción: 251
Costo promedio: $223

Consulta de información del 8 al 12 de mayo del 2023 / Ciudad de México y Área Metropolitana.

Fuente: EL MEJOR CHILORIO QUE HE PROBADO, en https://www.youtube.com/watch?v=a2jzKOKI6Fw