

Horno DE PIEDRA

RECETAS



Relleno de puerco estilo Guerrero

Ingredientes

Carne de cerdo	5 kg	Comino	5 g
Piel de cerdo	2.5 kg	Clavo de olor	3 pz
Papel encerado	1 pz	Orégano	5 g
Pasitas	100 g	Chile guajillo	4 pz
Papa pelada	600 g	Manteca de cerdo	250 g
Zanahoria pelada	500 g	Vinagre de piña	300 ml
Plátano macho	300 g	Sal	100 g
Tomillo	5 g	Pimienta negra	5 g
Mejorana	5 g	Bolillos	15 pz
Laurel	4 pz	Chile en vinagre	Al gusto

Procedimiento:

- Un día antes
- Limpiar y desvenar los chiles, posteriormente remojar en agua y licuar con ajo y cebolla
- En un comal, tostar todas las especias y licuar con 150ml de vinagre de piña, sal y la preparación anterior
- Bañar la carne y la piel de cerdo con el marinado anterior y refrigerar. Dejar marinar toda la noche

Preparado del relleno de cerdo

- Precalentar el horno a 220°C
- Picar en cubos de 1 cm, el jitomate, la cebolla, plátano macho, papa y zanahoria
- En una sartén colocar 100gr de manteca y sofreír en el siguiente orden: cebolla, jitomate, papa, zanahoria, pasitas y plátano macho. Salpimentar al gusto y agregar el resto del vinagre de piña
- Engrasar una cacerola con manteca de cerdo, e incorporar una cama del mix antes mencionado y encima colocar la carne marinada. Agregar el resto del mix y cubrir con la piel de cerdo
- Hornear por 3 hrs. En la última media hora retirar el papel encerado y dejar que se termine de dorar la piel de cerdo
- Al transcurrir las 3 horas, rellenar los bolillos con la preparación y acompañar con chiles en vinagre

Consejo del chef: Mojar un papel encerado con agua y sal. Agregar manteca de cerdo por la parte húmeda y poner encima de la piel de cerdo en la cacerola

RECIPES



Pork stuffing Guerrero style

Ingredients

Pork meat	11.02 lb	Thyme	.5 Tsp
Pork skin	5.11 lb	Clove	3 pcs
Wax papel	1 pz	Oregano	.5 Tsp
Raisins	3.52 oz	Guajillo pepper	4 pcs
Potato	21.16 oz	Lard	8.81 oz
Carrot	17.63 oz	Pineapple vinegar	300 ml
Banana plantain	10.58 Oz	Salt	3.52 oz
Cumin	.5 Tsp	Black pepper	.5 Tsp
Marjoram	.5 Tsp	Bolillos	15 pcs
Laurel	4 pcs	Jalapeños	To taste

Procedure:

- One day before
- Clean and devein chiles, then soak in water and blend with garlic and onion
- In a comal, toast all the spices and blend with 150ml of pineapple vinegar, salt and the previous preparation
- Bathe the meat and pork skin with the previous marinade and refrigerate. Leave to marinate overnight

Preparation of the pork stuffing

- Preheat the oven to 220°C
- Chop the tomato, onion, plantain, potato and carrot into 1 cm cubes
- In a frying pan place 100gr of butter and sauté in the following order: onion, tomato, potato, carrot, raisins and plantain. Season to taste with salt and pepper and add the rest of the pineapple vinegar
- Grease a casserole with lard and add a bed of the mix and place the marinated meat on top. Add the rest of the mixture and cover with the pork skin
- Bake for 3 hrs. In the last half hour remove the wax paper and let the pork skin finish browning
- At the end of the 3 hours, fill the bolillos with the preparation and serve with chiles in vinegar

Chef's tip: Wet a piece of wax paper with water and salt. Add lard on the wet side and place on top of the pork skin in the pan

