



Guasmole Morelense

Para 6 pessoas

Guasmole

950 ml a 1400 ml de caldo de porco
2 dentes de alho
4 tomates
6 grãos de pimenta preta
1 cravinho inteiro
¼ colher de chá de sementes de cominho
4 ramos de tomilho fresco
2 ramos de manjerona
2 malaguetas habanero ou 2 a 3 malaguetas jalapeño (escolha o que preferir dependendo do nível de picante que preferir)
2 colheres de sopa de banha
470 ml de Guajes (também pode usar ervilhas frescas ou até feijão verde cortado em pedaços de 1.5 cm)
Sal a gosto

Por: Chefe Ana Garcia de Tepoztlán, México

Embrulhe o alho num pedaço de alumínio. Num 'comal' ou numa frigideira de ferro fundido, coloque as malaguetas e os tomates e também o alho embrulhado. Vá virando à medida que as peles das malaguetas e tomates vão ficando queimados a toda a volta. Assim que estiverem amolecidos, estão prontos para retirar do comal. O alho embrulhado em alumínio está pronto quando estiver macio.

Em La Villa Bonita, gostamos de usar 'molcajete' para fazer este molho, mas em casa recomendo que utilize uma liquidificadora ou um processador de alimentos. Retire as peles dos tomates, malaguetas e alho. Coloque na liquidificadora e adicione os grãos de pimenta, cravinho, sementes de cominho, tomilho e manjerona. Triture até estar macio.

Aqueça a banha numa panela grande o suficiente para um estufado. Quando estiver quente, adicione os 'guajes' (ou ervilhas ou feijão verde fresco) e frite durante 3 a 5 minutos. Mexa. Adicione o molho de tomate triturado e cozinhe durante 5 a 8 minutos. Adicione sal a gosto. Junte 950 ml a 1400 ml de caldo juntamente com a carne e cozinhe durante mais 10 minutos. Sirva numa taça acompanhado de tortilhas de milho.



Guasmole Morelense

Para 6 pessoas

Por: Chefe Ana Garcia de Tepoztlán, México

Cozinhar a Carne

1 kg de costelinhas de porco
Sal marinho e pimenta preta acabada de moer
3 colheres de sopa de banha
½ cebola branca
Panela de pressão

Esta receita foi-me dada por Don Domingo, um dos talhantes de carne de porco mais apreciados do Mercado de Tepoztlán. Está sempre bem disposto e ficou feliz em partilhar comigo o seu conhecimento, tal como eu faço com todos os nossos hóspedes.

Tempere as costelinhas com sal e pimenta. Aqueça a banha numa panela alta em lume forte. Coloque alguns pedaços da carne na banha quente. Tenha atenção para não encher demasiado a panela para conseguir selar bem a carne em todos os lados. Quando tiver selado toda a carne, coloque-a na panela de pressão. Cubra com cerca de 5 cm de água e deixe levantar fervura. O caldo começará a formar uma espuma, retire-a com uma escumadeira. Quando tiver terminado de retirar a espuma, adicione ½ cebola e sal e coloque a tampa. Cozinhe na pressão média-alta durante 15 minutos. Siga as instruções da sua panela de pressão para saber quando deve abri-la. Tem de esperar até que a pressão tenha reduzido. Retire a carne e reserve. A carne deverá estar tenra mas ainda agarrada ao osso.