



# Guasmole Morelense

---

6 porciones

## El guasmole

4 a 6 tazas de caldo de cerdo

2 dientes de ajo

4 tomates

6 granos de pimienta negra

1 clavo entero

¼ de cucharadita de semillas de comino

4 ramitas de tomillo fresco

2 ramitas de mejorana

2 chiles habaneros o 2 o 3 chiles jalapeños  
(escoger según qué tan picante se desea)

2 cucharadas de manteca

2 tazas de guajes (también se puede usar  
guisantes frescos o ejotes cortados en  
piezas de 1,5 cm)

Sal a gusto

de: chef Ana Garcia en Tepoztlán, México

Envolver el ajo en aluminio. En un comal o en una sartén de hierro, colocar los chiles y los tomates, y también el ajo envuelto. Dar vuelta cuando la piel del chile y el tomate se llene de ampollas. Cuando se tornen suaves, estarán listos para removerse del comal. El ajo dentro del aluminio estará listo cuando esté suave.

En el restaurante La Villa Bonita nos gusta usar el molcajete para hacer esta salsa, pero en casa se puede utilizar la licuadora o un procesador de alimentos. Quitar la piel del tomate, del chile y del ajo, y colocar en la licuadora. Agregar la pimienta negra, el clavo, las semillas de comino, el tomillo y la mejorana. Licuar hasta que esté suave.

Calentar la manteca en una sartén suficientemente grande para el guiso. Una vez que esté caliente, agregar los guajes (o los guisantes o ejotes) y freír de 3 a 5 minutos. Revolver. Agregar la salsa de tomate licuada y cocer de 5 a 8 minutos. Agregar sal al gusto. Incorporar de 4 a 6 tazas de caldo junto con la carne y cocer por otros 10 minutos. Servir en un recipiente con tortillas de maíz.



# Guasmole Morelense

---

6 porciones

## Para cocer la carne

900 gramos de costilla de cerdo  
Sal de mar y pimienta negra fresca molida  
3 cucharadas de manteca  
½ cebolla blanca  
Olla a presión

de: chef Ana García en Tepoztlán, México

Esta receta me la dio Don Domingo, uno de los carniceros más queridos del mercado de Tepoztlán. Él es muy amable y divertido, y estaba contento de compartir conmigo su conocimiento, así como a mí me alegra compartirlo con todos nuestros invitados.

Salpimentar las costillas. Calentar la manteca en una olla a fuego alto. Agregar un par de trozos de carne a la manteca caliente. Asegurarse de no poner demasiada carne para dorarla de todos lados. Dorar la carne en tandas y una vez que toda la carne esté dorada, colocarla dentro de la olla a presión. Cubrir con aproximadamente 5 centímetros de agua y llevarla a ebullición. El caldo comenzará a espumar; remover la espuma. Al terminar de remover la espuma, agregar ½ cebolla y sal, y cubrir con la tapa. Cocer a fuego medio-alto a presión durante 15 minutos. Seguir las instrucciones de la olla para saber cuándo es correcto abrir. De cualquier forma, hay que esperar a que la presión se haya reducido. Sacar la carne y reservar. La carne deberá estar suave, pero pegada al hueso.