

Guasmole Morelense

6 porzioni

Preparare la guasmole

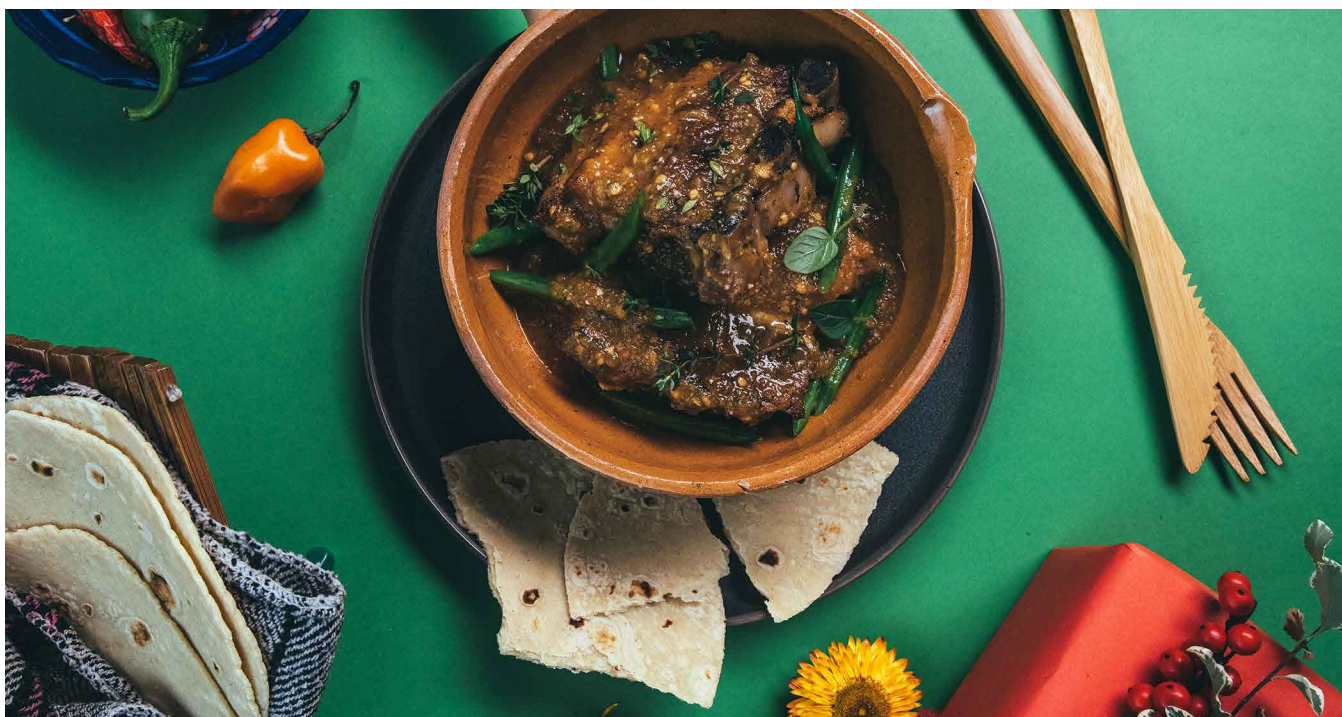
90-140 cl di brodo di maiale
2 spicchi d'aglio
4 pomodori
6 grani di pepe nero
1 chiodo di garofano intero
¼ di cucchiaio di semi di cumino
4 rametti di timo fresco
2 rametti di maggiorana
2 peperoncini habanero o 2-3 peperoncini jalapeño (a scelta, a seconda del grado di piccantezza che si preferisce)
2 cucchiaini di lardo
700 g di guajes (è possibile utilizzare anche dei piselli freschi o dei fagiolini tagliati a pezzi di 2,5 cm circa)
Sale a piacere

Di: Chef Ana Garcia, Tepoztlan, Messico

Avvolgere l'aglio in un pezzo di pellicola d'alluminio. Disporre i peperoncini e i pomodori su un comal (una padella tipica) o su una comune padella di ghisa, per poi aggiungere anche l'aglio avvolto nella pellicola. Mescolare finché i peperoncini e i pomodori non si saranno ammorbiditi, una volta morbidi sarà possibile toglierli dalla padella. Anche l'aglio nella pellicola sarà pronto una volta ammorbidito.

A La Villa Bonita per preparare questa salsa di solito si usa una molcajete, ma per farla a casa suggerisco di utilizzare un frullatore o un mixer. Togliere la pelle ai pomodori e sbucciare i peperoncini e l'aglio. Versare il tutto nel mixer, aggiungere i grani di pepe nero, il chiodo di garofano, i semi di cumino, il timo e la maggiorana. Mescolare fino a ottenere un composto uniforme.

Scaldare il lardo in una padella grande a sufficienza per contenere lo stufato. Una volta caldo, aggiungere la guajes (o i piselli freschi/fagiolini) e saltare in padella per circa 3-5 minuti. Mescolare. Aggiungere la salsa di pomodoro e cuocere per 5-8 minuti. Salare a piacere. Aggiungere il brodo e la carne e cuocere per altri 10 minuti. Servire in una ciotola, accompagnato da tortilla di grano.



Guasmole Morelense

6 porzioni

Di: *Chef Ana Garcia, Tepoztlán, Messico*

Preparare la carne

1 kg di costine di maiale
Sale marino e pepe nero appena macinato
3 cucchiaini di lardo
½ cipolla bianca
Pentola a pressione

Questa ricetta mi è stata data da Don Domingo, uno dei macellai specializzati in carne di maiale più noti del Mercato di Tepoztlán. È un uomo che ama l'allegria ed è stato felice di condividere con me le sue conoscenze, così come io cerco di fare con tutti i nostri ospiti.

Salare e pepare le costine. Scaldare il lardo in una grande pentola, a fuoco alto. Disporre alcune costine sul lardo, assicurandosi di non riempire troppo la pentola per poter cuocere bene la carne da entrambi i lati. Rosolare le costine un po' alla volta, per poi trasferirle nella pentola a pressione. Coprire la carne con circa 5 cm di acqua e portare a ebollizione. Scolare la schiuma che il brodo inizierà a formare. Una volta eliminata la schiuma, aggiungere ½ cipolla, sale e coprire con un coperchio. Cuocere a pressione medio-alta per 15 minuti. Seguire le istruzioni della pentola a pressione per capire quando aprirla: in ogni caso, è importante aspettare che la pressione diminuisca. Estrarre la carne, che dovrebbe essersi nel frattempo intenerita ma restare ancora attaccata all'osso, e metterla da parte.