

Nombre del Alumno:

Sofía Yamileth Guillén Flores

Nombre del Profesor:

Julibeth Martínez

Nombre Trabajo:

Ensayo (PLATILLO)

Materia:

Alimentación y Cultura

Grado:

Primer Cuatrimestre

Grupo:

LNU-01

Comitán de Domínguez, Chiapas a 03 de diciembre del 2022

CHAMORROS EN PICLES

VERSIÓN MI MAMI

■ Tiempo estimado: 1 hora y media

■ Porción: 3 – 4 personas



DESCRIPCIÓN

Este es un platillo típico de Comitán, usualmente lo encontramos en lugares de Comitán como en esquinas de cada barrio, en cenadurías llamadas “El foquito” que son de las más populares o en algunas otras cenadurías, se considera un rico platillo, ya que tiene toques de sabores picosos, es un platillo seco pero un poco húmedo por su mismo recado del platillo.



INGREDIENTES

CHAMORROS:

- 3 chamorros
- 1.5 Lt de agua
- Sal al gusto
- 3 ramas de orégano
- 7 pimientos gordas
- 3 dientes de ajo
- 6 hojas de laurel

VERDURAS:

- 6 dientes de ajo
- ½ cebolla
- 2 chile jalapeño verde
- 8 pimientos gordas
- 6 zanahorias
- 7 jilotes
- 15 ejotes

RECADO:

- 4 chiles anchos
- 6 pimientos
- 3 ramas de orégano
- 5 cucharas de vinagre
- 2 cucharadas de azúcar



MODO DE PREPARACIÓN VERDURAS

- Se lavan y pelan las zanahorias
- Lavamos todas las verduras muy bien
- En una olla agregamos los jilotes, ejotes y la coliflor.
- Se pone a precocer en agua y con una pizca de sal
- En un sartén agregamos los 6 dientes de ajo en aceite se quean y con cebolla, y los 2 chiles jalapeños verdes y las 8 pimientas gordas y orégano.
- Cuando todo este precocado se agregan las verduras la cebolla y el chile.

MODO DE PREPARACIÓN CHAMORROS

- Lavamos los 3 chamorros con agua pura.
- En una olla presto, agregamos los 3 chamorros con 1.5 litros de agua, con hojas de laurel y la sal al gusto.
- Agregamos las 3 ramas de orégano, las 7 pimientas gordas, la mitad de una cebolla, los 3 dientes de ajo
- Lo dejamos cocinando durante 15 minutos (dependiendo la calidad de la olla).



MODO DE PREPARACIÓN RECADO

- Se pone a caentar agua en una olla.
- Se agrega los 4 chile anchos, las 6 pimientas gordas, el óregano, pasita, las 2 cucharadas de vinagre y las 2 cucharadas de azúcar.
- Se deja cocer por un tiempo

MODO DE PREPARACIÓN FINAL

- Se sacan los chamorros y se colan para que los chamorros queden secos.
- Se voltean los chamorros con la verdura y se une todo.
- Se agrega el recado a los chamorros y a la verdura.
- A gusto de la persona, se puede servir el hueso y la verdura a un lado, o bien puede desilachar el chamorro y unir todo.
- Lo acompañamos con tostada, salsa habanera y limón.
- Se acompaña con café, refresco o agua natural de sabor.



BIBLIOGRAFIA:

FUENTE EXTERNA