

LUIS RODRIGO CANCINO

**PROFESORA: MARTINEZ GUILLEN
JULIBETH**

ALIMENTACION Y CULTURA

UDS

**1 CUATRIMESTRE
NUTRICION GRUPO: A**





CHAMORRO COMITECO

Este platillo tradicional de Comitán de Domínguez Chiapas también llamado hueso tiene un sabor característico agridulce lo que lo hace muy exquisito para los paladares comitecos.

Este exquisito manjar esta presentado de tal manera en que parece una montaña de sabores la cual su misma población adora ya que es muy típico de Comitán.

Para su preparación necesitamos 1kg de chamorro de cerdo, 2 piezas de chile guajillo, 5 piezas de pimienta entera, 4 piezas de tomillo, 3 dientes de ajos chicos, 50 gr de cebolla, 1 pieza de chile ancho, sal al gusto, 6 piezas de hoja de laurel lo siguiente seria su elaboración la cual consiste de 6 pasos para realizar nuestro rico chamorro.

1.- Limpiar el chile guajillo y el chile ancho e hidratar en agua caliente por 5 minutos, licuar con el ajo, tomillo, pimienta y reservar.

2.- Lavar los chorros.

3.- Disponer los chorros en una olla, agregar la preparación anterior, las hojas de laurel, sal y añadir agua, cocinar a fuego medio.

4.- Retirar los chorros cocidos de la olla y reservar.}

Pero nos estamos olvidando de una cosa muy importante el famosísimo pickle de zanahoria una exquisita ensalada que cubre con su hermoso color naranja al chamorro para esta ensalada necesitaremos: 700gr de zanahoria, 100 gr de cebolla, 10 gr de hoja de laurel, 120 gr de azúcar 100 ml de vinagre, 3 piezas de chile serrano, agua y salsa agridulce

5.- Picles: Lavar la zanahoria, posteriormente pelar y cortar en tiras, reservar; filetear la cebolla. En una cacerola sofreír la cebolla y el ajo; agregar la zanahoria y añadir las especias, azúcar, sal y vinagre; cocinar hasta que la verdura este suave; rectificar sazón.

6.- Montaje: servir los chorros con los picles y la salsa agridulce, acompañar con tostadas.

Solo faltara degustar nuestro rico chamorro hecho en casa.

Estos tipos de platillos tradicionales son muy pedidos por gente extranjera o por personas del mismo lugar ya que es un plato muy delicioso también suele ser acompañado de botana como la butifarra y otros tipos de platillos como el pan compuesto o las chalupas.



BIBLIOGRAFIA:

<https://visitchiapas.com/v1/Chamorro-comiteco-comitan-de-dominguez>

De aquí salió la receta 😊