



<https://www.mepillasquisando.com>



JAMÓN EN SALSA DE CUATRO CHILES



INGREDIENTES:

- 1 Pata de Cerdo de 4 K.
- 4 Chiles: Anchos, Cascabel, Morita y Guajiro.
- 2 Tazas de Agua.
- ½ Taza de Vinagre blanco.
- ½ Cebolla.
- 6 Dientes de Ajo.
- ½ Cucharita de Pimienta molida.
- ½ Cucharita de Canela molida.
- ½ Cucharita de semillas de Cilantro.
- 1 Pizca de Comino molido.
- ½ Cucharita de Clavo en polvo.
- ½ Cucharita de Sal.
- 2 Hojas de Laurel.
- 1 Taza de Mezcal (un licor).
- 2 Cucharadas de Harina.

ELABORACIÓN:

Limpiamos los chiles de semillas y rabo. Hervimos en agua con el vinagre, la cebolla, el ajo, la pimienta negra molida, la canela molida, las semillas de cilantro, el comino molido, el clavo en polvo, la sal y las hojas de laurel durante cinco minutos. Retiramos las hojas de laurel y batimos todo lo demás en un procesador, colamos y reservamos. Salpimentamos la pierna. La colocamos en una fuente de horno bañándola con la mezcla de chiles. Añadimos el mezcal. Untamos muy bien la pata, la tapamos con papel aluminio y dejamos marinar una hora. Agregamos dos tazas de agua y hornear tapada a 180° durante 4 horas una por kilo de carne. Una vez hecha dejamos enfriar un poco cortamos en lonchas. Con el caldo que quedó hacemos una salsa. Calentamos aceite en una sartén y añadir una o dos cucharadas de harina. Agregamos la salsa hasta que tome una consistencia espesa.

<https://www.mepillasquisando.com>