



MOLCAJETE EL MATAHAMBRE

INGREDIENTES (para 6 personas):

2 BROCHETAS DE CADA UNA: TERNERA, POLLO PATO Y CERDO

BROCHETA DE CERDO: 120gr solomillo de cerdo, sal y pimienta rosa y negra recién molidas. SALSA: Vino tinto, 1chalota, manteca de cerdo, salsa de jamaica, 30gr de flor de Jamaica seca, 4 cucharadas de azucar , 1chile morita, 350ml de agua, 1 diente de ajo, media cebolla morada,

BROCHETA DE PATO: 120gr de magret de pato cortado en dados, sal y pimienta recién molida. SALSA: Aceite virgen extra, 100gr de mole en polvo 200ml de caldo de pollo

BROCHETA DE TERNERA:120GR de suadero(1), sal pimienta. SALSA:100gr de cacahuete, 2chiles guajillo (2), 3 chiles de árbol (dos si semillas), 3 dientes de ajo,1/2cebolla, manteca de cerdo, vinagre blanco.

BROCHETA DE POLLO AL PASTOR: 120gr de muslos sin piel ni hueso. MARINADA: 10gr achiote en barra, 100ml de jugo de naranja natural, vinagre blanco, 2 hojas de laurel, 10 pimentas, 2 chiles guajillos, 2 chiles de árbol sin semillas, 3 dientes de ajo, 1/2 cebolla, manteca de cerdo. SALSA DE PIÑA: 100gr de piña natural pelada, 1chile manzano, o habanero fresco sin semilla, ½ limon, ½ cebolla, sal y ajo en polvo, aceite virgen extra.

PARA LA PRESENTACION: 6 limones persas o limas verdes y cilantro fresco cortado no muy fino, 12 palitos para pincho

MODO DE REALIZACIÓN:

CERDO: cortar el solomillo en cuadros de 2x2 aprox y salpimentar y clavarlos en los palitos para brochetas, intercalando un trozo de cebolla. Con una cucharada de manteca, poner la chalota a fuego bajo hasta que esta dorada, poner a dorar por lo 4 lados las brochetas a el fuego alto, cuando estén doradas, poner un chorrito de vino tinto y bajar el fuejo para que se terminen de cocer hasta que evapore el alcohol. SALSA JAMAICA: infusionar la jamaica con el agua y el azucar hasta que hierva, una vez roto el hervor dejar 2 min y apagar. Freir el chile con un poco de aceite virgen, ajo y cebolla, hasta que se dore, una vez dorado, poner aparte, el chile con un poco de la infusion a remojar y dejarlo unos 2 min, moler la cebolla, el ajo y el chile, con la infusion de jamaica, salpimentar, reservando unas flores de jamaica. Por último, en un sartén con un poco de aceite, freir la salsa hasta que rompa a hervir y apagar. Acompañara a los pinchos.

PATO cortar el magret en cubos de 2x2 y salpimentar. Clavarlos en los palitos de brocheta y dorarlos con un chorrito de aceite virgen extra, dejarlos a termino medio. MOLE: poner el polvo de mole a dorar un poco de aceite 2 min aprox., después agregar el caldo de pollo y dejar que hierva. Rectificar de sal y si es necesario no usar todo, ya que debe de quedar una salsa ligeramente espesa . Bañar los pinchos con la salsa de mole.

SUADERO: cortarlo en trozos de 2x2 y salarlo. Ponerlo a cocer con un chorrito de agua a fuego lento, mover constantemente hasta que quede suave sin deshacerse. Posteriormente clavarlo intercalando un trozo de cebolla y carne, en una cucharada de manteca dorarlos dos min aprox. para que agarren color. SALSA: dorar los cacahuates sin nada de aceite hasta que tomen color y retirar. En esa misma sartén con una cucharada de manteca dorar los chiles, las cebolla y los ajos (salpimentar). Moler los todos los ingredientes dorados con un chorrito de vinagre y si es necesario un poco de agua, ya que la salsa debe de ser espesa para acompañar a las brochetas.

POLLO: cortar en trozos de 2x2 y salar. Dorar con una cucharada de manteca los chiles, el ajo y la cebolla. Una vez dorados moler con el jugo de naranja, un chorrito de vinagre y las pimentas. Marinar el pollo en la salsa y poner las hojas de laurel una hora aprox. Después de marinar, clavarlos en las brochetas intercalando un trozo de cebolla. Dorarlos con matica. SALSA: moler la piña con el chile, la cebolla, el jugo de limon y si es necesario más liquido, poner un poco de agua, agregar sal y ajo en polvo al gusto. Freir la salsa en un poco de aceite virgen extra, hasta que rompa a hervir. Rectificar de sal.

PRESENTACIÓN:

Se ponen las brochetas alrededor del molcajete (previamente caliente), y en medio se acompaña de una cama de cilantro fresco cortado y limas verdes. Las salsas, se sirve en tazones de barro individuales.

(1) **Corte** de ternera obtenido de la [carne](#) que cuelga de las [costillas](#) de una [vaca](#) (no confundir con la [falda](#), que aunque proviene de la misma zona, se trata de un corte más [grueso](#)). Es una carne un tanto dura y poco grasosa
(2) **pimiento** seco parecido al choricero