



CORONA DE PUERCO A LOS 3 CHILES

Ingredientes:

- * 1 Corona de Puerco de RIBHAUS
- * ¼ tz. vino blanco
- * ¼ tz. Salsa Inglesa
- * 4 dientes de ajo
- * 1 ramita pequeña de Romero
- * Sal y Pimienta al gusto

Procedimiento:

1. Licuar todos los ingredientes
2. Salpimentar la corona y colocarla sobre una pavera de acuerdo al tamaño de la pieza
3. Verter la mezcla sobre la corona y tajarla con aluminio grueso cuidando que no se salga el vapor
4. Hornear por 6 horas a 250°C

Salsa de 3 chiles

Ingredientes:

- * El jugo de la corona de puerco horneada
- * 1 pz. Chile Pasilla
- * 1 pz. Chile colorado
- * 1 pz. Chile chipotle seco
- * Sal al gusto
- * Azúcar al gusto

CARNES
RIBHAUS



Procedimiento:

1. Retirar las semillas de los chiles e hidratarlos con un poco de agua hirviendo
2. Licuar los chiles con el jugo que se obtuvo de la corona de puerco horneada
3. Rectificar sazón con sal y azúcar al gusto.

Para servir:

- * Remover los hilos que se utilizaron para cerrar la corona
- * Servir sobre un platón grande la pieza completa
- * Bañar la corona con la salsa al momento de servir

*****Tip práctico para servir:** Cortar la corona en porción individual y sobre un refractario se acomoda pieza por pieza, finalmente se baña con la salsa de los 3 chiles. Puedes calentarlo por 40 min más en el horno tapado con aluminio o hasta que la consistencia de la carne sea muy suave.

