

Filete de cerdo en Molito de Vainilla

4 personas

Para preparar el cerdo:

1 caña de filete de cerdo limpia y lista para sellar en la plancha.

Sal gruesa de colima y pimienta recién molida

Molito de vainilla:

4 jitomates guaje asados

½ cebolla blanca asada

1 diente grande ajo asado

1 cm. de corteza de canela

2 vainas de vainilla de Papantla o 1 cucharada de extracto de vainilla natural.

2 clavo

2 pimientas negras

1 cucharada de polvo de chile ancho, limpio , desvenado , asado y molido.

1 cucharada de polvo de chile mulato, , limpio , desvenado , asado y molido.

1 cucharada de chile guajillo, , limpio , desvenado , asado y molido.

90 gr. de manteca de cacao.

Ingredientes adicionales:

200 gr. plátano macho limpio y maduro.

50 grs. de piloncillo o panela

4 Laminas de Tocino

2 pza Tortillas de maíz

1 calabaza criolla de la región del sureste

c/s mantequilla

Guarniciones:

Plátanos glaseados

tropiezos de cacao

virutas de tocino horneadas.

Calabaza criolla

Polvo de tortilla tatemada

Preparación :

Sazonar el filete de cerdo con sal gruesa y pimienta recién molida ,Sellar el filete de cerdo a punto , (pasado de medio) en sartén y dejar reposar.

Polvos de chile: Limpiar , desvenar y retirar la semillas los chiles , asar los chiles hasta lograr un cambio de color (tabaco) tratar de no quemar los chiles, dejarlos enfriar y

pulverizar en un molino para café para crear un polvo fino de chile. Reservar hasta su uso.

Después de haber asado los jitomates , cebolla y ajo , asar las vainas de vainilla junto con la canela , pimienta y clavo. Juntar todo en el vaso de licuadora y licuar vigorosamente hasta obtener una textura suave , si es necesario agregar solo agua para facilitar el licuado.

En una cacerola , poner a derretir la mitad de la manteca de cacao, agregarle las cucharadas de cada uno de los chiles y crear una pasta. Una vez creada agregarle el licuado de vainilla y Guisar hasta lograr una consistencia de puré aterciopelado sazonar con sal y Terminar con la manteca restante fuera del fuego.

Guarniciones:

Plátanos glaseados: Rostizar el plátano macho con agua , ¼ cebolla , 2 ajo , piloncillo a, hasta lograr su cocción, evaporación y rostizado. Una vez rostizado , licuar o pasar por un procesador de alimentos . regresar a una sartén antiadherente y saltear con mantequilla hasta lograr un puré.

Tropiezos de cacao: Tostar y limpiar cascarilla de las semillas de cacao, quebrar de forma irregular.

Virutas de Tocino: laminar el tocino ahumado , colocar entre 2 tapetes de silicón y hornear a 180° grados o utilizar el micro hondas durante 1 minuto.

Calabaza criolla : cortar la calabaza en una rebanadora , en lo mas fino , pochar en agua con sal y dejar reposar en el hielo. Hasta el momento de recalentar en el plato, salamandra u horno.

Polvo e tortilla tatemada: tatemar las tortillas de maíz en el grill o estufa, dejar enfriar y hacer polvo en un molcajete o mortero.

Decorar según la presentación

Receta : Chef Federico A. Lopez Libro de la Vainilla Nacho Urquiza