ENOTURISMO FESTINA LENTE y HACIENDA SANTA MARÍA DE GALLARDO

COCINERAS TRADICIONALES DEL PROGRAMA AGUASCALIENTES SÍ SAAABE

Menú por las cocineras MARIELENA PANTOJA ARZOLA y MAYTÉ ESPARZA DIAZ

Pacholas hidrocálidas de ternera

Ingredientes:
1 kg de carne de ternera (pierna o pulpa), preferentemente sin grasa ni nervios
200 gramos de chile guajillo (aproximadamente 10-12 chiles)
50 gramos de chile ancho (aproximadamente 3-4 chiles)
3-4 dientes de ajo grandes
1/4 de cebolla blanca
1 cucharadita de comino entero
1/2 cucharadita de orégano seco
3-4 clavos de olor
Pimienta negra entera (unas 10-12 bolitas)
Sal al gusto
Vinagre blanco (aproximadamente 1/4 de taza, o al gusto para ajustar la consistencia del adobo)
Aceite vegetal o manteca de cerdo para freír
Opcional: 1 tortilla de maíz vieja o un trozo de pan blanco (para espesar el adobo)
Procedimiento

- Corta la carne de ternera en trozos medianos que puedan entrar fácilmente en tu molino de carne.
- Muele la carne dos veces en el molino. La primera vez con una rejilla gruesa y la segunda con una rejilla más fina. Esto le dará la textura característica a la pachola, que es diferente a la carne molida común. Si no tienes molino, pide a tu carnicero que te muela la carne muy finamente, o pícala a mano lo más pequeño posible, pero la textura no será exactamente la misma.
- Hidratar los chiles: Desvena y quita las semillas a los chiles guajillo y ancho. Caliéntalos ligeramente en un comal o sartén sin aceite, cuidando que no se quemen (esto realza su sabor). Remójalos en agua caliente por unos 15-20 minutos, o hasta que estén suaves.
- Tostar especias: En el mismo comal o sartén, tuesta ligeramente los ajos, la cebolla, el comino, el orégano, los clavos y la pimienta. Ten cuidado de no quemarlos, solo que desprendan su aroma.
- Licuar el adobo: Escurre los chiles hidratados y colócalos en la licuadora junto con los ajos, la cebolla, el comino, el orégano, los clavos, la pimienta, la sal y el vinagre blanco. Si vas a usar la tortilla o el pan, agrégalo también (esto ayuda a espesar y da más cuerpo al adobo). Agrega un poco del agua donde se remojaron los chiles si es necesario para ayudar a licuar, pero busca una consistencia espesa. Licúa hasta obtener una salsa muy tersa y sin grumos. Si es necesario, cuela el adobo por un colador fino para asegurar que no haya pellejos de chile.
- Sazonar el adobo: Prueba el adobo y ajusta la sal y el vinagre a tu gusto. Debe tener un sabor intenso y ligeramente ácido.

- En un tazón grande, incorpora la carne molida con el adobo. Mezcla muy bien con las manos, asegurándote de que toda la carne quede impregnada del adobo. La mezcla debe ser homogénea.
- Cubre el tazón y refrigera por al menos 4 horas, o idealmente toda la noche. Esto permitirá que la carne absorba todos los sabores del adobo.
- Formar: Una vez que la carne esté bien adobada, toma porciones de la mezcla (aproximadamente del tamaño de una pelota de golf grande) y con las manos húmedas, aplánalas para formar discos delgados y ovalados, de unos 0.5 cm de grosor. Las pacholas tradicionales son bastante delgadas.
- Freír: Calienta suficiente aceite vegetal o manteca de cerdo en una sartén a fuego medio-alto. Una vez caliente, coloca las pacholas con cuidado, sin sobrecargar la sartén. Fríe por ambos lados hasta que estén doradas y bien cocidas, aproximadamente 3-4 minutos por cada lado, dependiendo del grosor.
- Retira las pacholas de la sartén y colócalas sobre papel absorbente para eliminar el exceso de grasa.