

Crujiente tradición: chicharrón en salsa roja, un clásico mexicano

Noticias 24hs | 19-03-2024 | 22:08



Salsa

El chicharrón en salsa roja es un plato emblemático de la cocina mexicana. Su origen se remonta a los pueblos indígenas que preparaban chicharrones con la grasa de animales como el cerdo y los sazonaban con especias locales en el prehispánico. La salsa roja, por su parte, tiene sus raíces en la cultura mesoamericana, donde se utilizaban chiles y tomates para crear salsas picantes y aromáticas.

Popularidad y sabor del chicharrón en salsa roja

La popularidad del chicharrón en salsa roja se debe a su sabor irresistible y su versatilidad. Se puede disfrutar como plato principal, guarnición o incluso como ingrediente para tacos, tortas y quesadillas. La textura crujiente del chicharrón se complementa a la perfección con la salsa roja, creando una explosión de sabores y texturas en cada bocado.

Receta: ingredientes y preparación

Preparar este plato en casa es más sencillo de lo que imaginas. En esta guía te mostraremos paso a paso cómo preparar un chicharrón en salsa roja delicioso y auténtico que sorprenderá a tus familiares y amigos.

Para la salsa roja

Jitomates.

Chiles (dependiendo del gusto).

Cebolla.

Ajo.
Especies como comino, orégano y cilantro.
Sal y pimienta.

Preparación

Hervir los jitomates y chiles para suavizarlos.
Licuarlos con cebolla, ajo y especias.
Sofreír la salsa en una sartén con aceite hasta que espese.

Para el chicharrón

Se puede comprar chicharrón ya hecho o prepararlo en casa friendo la piel de cerdo hasta que esté crujiente.

Suavizar el chicharrón

Hervir el chicharrón en agua durante unos minutos antes de añadirlo a la salsa.
Cocinar el chicharrón a fuego lento en la salsa durante un tiempo prolongado.

Variantes regionales

El chicharrón en salsa roja es un plato tan querido en México que ha desarrollado deliciosas variantes regionales que reflejan la diversidad cultural y gastronómica del país.

Acompáñanos en un viaje culinario para descubrir algunas de las variaciones más populares:

Chicharrón con chorizo

En el norte de México, es común encontrar chicharrón en salsa roja con chorizo. El chorizo aporta un sabor ahumado y picante que intensifica el gusto del plato.

Chicharrón con carne de cerdo

En el centro de México, algunas recetas incluyen carne de cerdo en la salsa roja. La carne aporta una textura suave y jugosa al guiso, creando una experiencia aún más satisfactoria.

Variedad de chiles

El tipo de chile utilizado en la salsa roja varía según la región. En el sur, se suelen usar chiles más picantes como el habanero, mientras que en el norte, se prefieren chiles más moderados como el guajillo.

Otras variaciones

En algunas regiones se agregan verduras como papas o cebollas a la salsa. Se puede usar manteca de cerdo para freír el chicharrón, lo que le da un sabor más intenso. El chicharrón puede hornearse en lugar de freírse para una versión más saludable.

Las variantes regionales del chicharrón en salsa roja nos demuestran la riqueza y diversidad de la cocina mexicana. Cada región aporta su toque único a este plato tradicional, creando una experiencia culinaria única y memorable.

Acompañamientos

Frijoles charros.
Arroz blanco.
Tortillas calientes.
Ensalada fresca.

Valor nutricional

El chicharrón en salsa roja es una fuente de proteínas y grasas. La salsa roja aporta vitaminas y minerales como la vitamina C, el potasio y el hierro. Sin embargo, es importante moderar su consumo debido al contenido de grasa del chicharrón.

Adaptaciones dietéticas

Para una versión vegetariana, se puede sustituir el chicharrón por tofu o champiñones.
Para una versión baja en grasa, se puede usar chicharrón horneado en lugar de frito.
Se puede utilizar caldo de verduras en lugar de agua para preparar la salsa.

El chicharrón en salsa roja es un plato lleno de sabor, historia y versatilidad. Con sus diversas variantes y opciones para adaptarlo a diferentes preferencias dietéticas, este plato es un deleite que conquista paladares en cada rincón del país.

Autor: Redacción