

ENCACAHUATADO


INGREDIENTES:

PARA 7 PIEZAS DE POLLO:

- 4 JITOMATES O TOMATES ROJOS
- ½ CEBOLLA
- 1 AJO
- 1 CHILE ANCHO
- 1 CHILES MORITA
- 1 CHILE CHIPOTLE CENIZO
- 160 GR. DE CACAHUATE
- CALDO DE POLLO (EL NECESARIO) AL REDONDOR DE ½ LI.
- 50 ML. ACEITE O MANTECA
- ½ RAJITA DE CANELA
- 2 CLAVOS DE OLOR
- 4 PIMIENTAS GORDAS
- SAL AL GUSTO
- 80GR. AJONJOLÍ

PROCEDIMIENTO

- DORAR CACAHUATES (SIN ACEITE)
- DORAR LOS CHILES EN ACEITE SIN QUEMARLOS PARA EVITAR EL AMARGOR
- CORTAR MEDIA CEBOLLA EN MIREPOIX Y AJO EN CUARTOS, FREÍR CEBOLLA Y JITOMATE.
- DORAR AJONJOLÍ (SIN ACEITE)
- TATEMAR JITOMATE
- LICUAR JITOMATE, AJO, CEBOLLA, CHILES, ESPECIAS Y CACAHUATE.
- SOFREÍR LA MEDIA CEBOLLA CORTADA EN BRUNOISSE CON ACEITE O MANTECA
- AGREGAR LA MEZCLA DEL CACAHUATE
- RECTIFICAR ESPESOR Y AGREGAR CALDO DE POLLO SI ES NECESARIO Y SAZONAR.
- AGREGAR PIEZAS DE POLLO Y ESPERAR A QUE SUELTE LA GRASA.
- PRESENTAR Y ACOMPAÑAR CON ARROZ Y AJONJOLÍ POR ENCIMA DEL POLLO.



PENCA RELLENA

INGREDIENTES

- 1 PENCA DE NOPAL GRUESA SIN ESPINAS
- 250 GR. DE QUESO DE HEBRA
- 1/2 CEBOLLA BLANCA
- ½ CEBOLLA MORADA
- CHILE DE ARBOL 2 PZAS
- CHILE GÜERO EN ESCABECHE 5 PZAS
- EPAZOTE 1 MANOJITO
- 2 JITOMATES
- CHILE SERRANO 1 PZA
- SAL
- ACEITE 250 ML.
- 2 AJOS
- PIMIENTA
- ¼ DE LATA DE NOPAL

PROCEDIMIENTO

HERVIR CHARALES, LAVAR 4 VECES PARA QUITAR LA SAL Y ESCURRIR (SE HARÁ UNA NOCHE ANTES DE LA RECETA)

PICAR CEBOLLAS EN PLUMA, JITOMATE EN MACEDONIA, AJO EN BRUNOISSE, CHILE SERRANO EN BRUNOISSE.

PICAR CHILES GÜEROS EN JULIANAS DELGADAS RETIRANDO SEMILLAS Y VENAS. DESHOJAR EPAZOTE Y PICAR EL CHILE DE ÁRBOL FINAMENTE.

ABRIR PENCA DE NOPAL SEGÚN LAS INSTRUCCIONES DEL CHEF.

JUNTAR TODOS LOS INGREDIENTES EN UN RECIPIENTE Y SALPIMENTAR, EXCEPTO CHARAL Y EPAZOTE.

RELLENAR LA PENCA CON LOS INGREDIENTES, POR ULTIMO AGREGAR CHARALES Y EPAZOTE.

COCER LA PENCA CON HILO CÁÑAMO.

CALENTAR COMAL, SARTÉN O PLANCHA Y AGREGAR ACEITE, COLOCAR LA PENCA Y BAÑAR CON ACEITE Y AGREGAR SAL.

ESPERAR QUE LA COCCIÓN DURE 15 MINUTOS A FUEGO ALTO. RETIRAR DEL FUEGO Y CUBRIR CON PAPEL ALUMINIO Y HORNEAR POR 30 MIN.

UTENSILIOS: COMAL, CUCHILLO, TABLA DE PICAR, AJUGA, HILO CÁÑAMO, CHAROLA, PLATÓN PARA PRESENTAR, CUBIERTOS, VOLTEADOR, PAPEL ALUMINIO.