

Lista de ingredientes para la receta Muchipollo

Recaudo

- Clavo de olor tostado 3 Unidades
- Dientes de ajo asados y pelados 2 Unidades
- Jugo de Naranja agria 1/4 Taza
- Granos de pimienta gorda 7 Unidades
- Caldo De Pollo 1 Litro
- Manteca De Cerdo 2 cdas
- Masa de maíz mixtamalizada 150 Gramos
- Mezcla de chiles secos en polvo 2 cdas
- Orégano seco 1/4 cdta
- Pasta de axiote disuelta en agua 4 cdas
- Sal de mar c/n

Relleno

- Falda de cerdo cocida deshebrada 350 Gramos
- Muslo y pierna de pollo cocidos deshebrados 2 Piezas
- Pechuga de pollo cocida deshebrada 1 unidad

Tamal

- Hojas de epazote 8 Unidades
- Hojas de plátano pasadas por fuego 5 Unidades
- Jitomates saladert sin piel y semillas rebanados 4 Unidades
- Caldo De Pollo 1 Taza
- Manteca De Cerdo 500 Gramos
- Masa de maíz para tortillas 1 Kilo
- Polvo para hornear 1 cdta
- Sal de mar c/n