

# Atápakua de Pipián con Pollo

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

**Cilantro:** c/n

**Repollo verde:** 1 Unidad

**Sal:** c/n

**Pechuga de pollo:** 1 Unidad

**Pepitas de calabaza tostadas:** 1/2 Kilo

**Apio:** 1 Rama

## Preparación de la Receta

### Pollo

- Poner a *hervir* la pechuga en agua con la *cebolla*, la rama de *apio* y sal al gusto durante 40 minutos. Dejar enfriar un poco y desmenuzar la pechuga. Reservar

### Atápakua

- *Dorar* las pepitas a fuego medio hasta que estén ligeramente doradas.
- Moler las pepitas tostadas. Reservar.
- En un litro y medio de agua, *hervir* el *repollo* cortado en cuartos junto con la *cebolla* y el *cilantro* durante 7 minutos. Agregar las pepitas molidas y *sazonar*. Bajar el fuego y dejar cocer hasta que la mezcla sea espesa como un mole.
- Agregar el **pollo** desmenuzado y servir caliente acompañada de tortillas de maíz.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/atapakua-de-pipian-con-pollo>