

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>