

Bote

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Agua: 3 Litros

Col: 1/2 Unidad

Chamorro de cerdo: 1/2 Kilo

Chicharos: 2 Tazas

Chiles mulatos: 2 Unidades

Hierbas de olor (mejorana, tomillo, laurel): c/n

Mantequilla: 2 cdas

Zanahorias: 2 Unidades

Papas blancas: 3 Unidades

Pimienta Negra: c/n

Sal: c/n

Semillas De Anís: 1/2 cdita

Aguja de res: 500 grs

Canela: c/n

Chayote: 1 Unidad

Chiles de árbol: 2 Unidades

Ajo: 2 Dientes

Chiles pasilla: 2 Unidades

Muslos de Pollo: 1/2 Kilo

Orégano fresco picado: 1/2 cda

Pimienta gorda: c/n

Pulque: 1/2 Litro

Semillas de comino: 1/2 cdita

Tocino: 200 grs

Acompañamiento

Limones: c/n

Tortillas De Maíz: c/n

Cilantro Picado: 3/4 Taza

Cebolla picada: 1/2 Taza

Preparación de la Receta

Bote

- Sofreír en *manteca de cerdo* el *tocino* cortado en cubos.
- Incorporar de una a una las carnes, *res*, *cerdo* y *pollo*.
- Agregar agua hasta cubrir las carnes.
- Formar un atado con lienzo con las hierbas de olor y las *especias* cerrando con hilo y agregar a la olla de cocción.

- Dejar cocinar por 40 minutos hasta que las carnes estén tiernas.
- Licuar los chiles con el *ajo*, colar e incorporar a la olla de cocción.
- Cortar en cubos las zanahorias, el *chayote*, las papas y los *chícharos*, rebanar la *col* e incorporar a la olla.
- Agregar el pulque y cocinar durante 15 minutos.

Armado

- Servir el bote caliente en tazones.
- Acompañar con la *cebolla* y el *cilantro* picados, y limones en mitades y tortillas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/bote>