elGourmet

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 Anis: 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 durante15 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