

Caldo endiablado

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Para el caldo

Cebolla: 1/4 UnidadCilantro: Cantidad necesariaAgua: Cantidad necesariaCarcasa de pollo: 1 Unidad

Apio: 1 Unidad Zanahoria: 1 Unidad

Para los chiles

Chile Guajillo: 1 Unidad Aceite para freir: Cantidad necesaria

Hongos: Caldo De Pollo: 4 Tazas

Ajo: 1 Diente Chile mije: 1 Unidad

Chile ancho: 1 Unidad Chile pasilla: 1Unidad

Chile Chipotle: 1 Unidad

Para los chiles de masa

Chile serrano: 2 Unidades

Epazote: 1Rama **Requeson**: 150 g

Masa Para tortillas: 1.5 k

Preparación de la Receta

Para el caldo de pollo

- Partir zanahorias, apios y cebollas en trozos.
- En una olla calentar aceite y freir las verduras y las piezas de pollo.

- Agregar las hierbas de olor y una vez caramelizadas las verduras, vaciar el agua, un poco de sal y cocer a fuego lento por dos horas.
- Ya cocido el caldo agregar cilantro.

Para los chiles

- Abrir los chiles y retirar las semillas y las venas.
- Tostarlos sin dejar quemar.
- En un bowl con agua hidratar los chiles.
- Vaciar en el procesador los chiles hidratados con el agua, licuar hasta que queden bien molidos.
- Colar y vaciar en una olla caliente, agregar caldo de pollo.
- Partir los hongos portobello, las setas, los cremini y los champiñones.
- Poner aceite en un sartén caliente y dorar un ajo.
- Vaciar los hongos ya picados.
- Una vez que doren agregarlos al caldo colado y dejar cocer.

Para los chiles de masa

- En un bowl mezclar requesón, chile verde picado, masa de maíz y sal.
- Hacer bolitas con la masa y darle forma de chile.
- Pegarle un rabo de chile seco.
- En un sartén con aceite caliente, freir los chiles.
- Quitar el exceso de aceite con papel absorbente.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/caldo-endiablado