

Capirotada Virreinal

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Armado

Almendras: 100 grs

Pasas de Uva: 75 grs

Chiles pasilla: 2 Unidades

Queso Cotija: 200 grs

Capirotada

Cebolla: 1/2 Unidad

Canela: c/n

Pan blanco duro: 4 rebanadas

Piloncillo rallado: 350 grs

Semillas De Anís: c/n

Aceite De Oliva: c/n

Agua: 500 Mililitros

Jitomates o tomates redondos: 4 Unidad

Clavo De Olor: 4 Unidad

Pimienta gorda: c/n

Semillas de comino: c/n

Preparación de la Receta

Capirotada

- Asar los jitomates y la *cebolla*. Licuar con un poco de agua y reservar.
- En una olla con agua, cocinar el *piloncillo* con las *especias* a fuego medio, hasta obtener un jarabe ligero, aproximadamente 20 minutos.
- Integrar la molienda de *jitomate* y *cebolla* asado al jarabe y reservar.
- Freír el pan duro en aceite de oliva por unos segundos de ambos lados y reservar.

Armado

- En cazuela de barro colocar pan frito, jarabe de *piloncillo*, pasas de uva, almendras, queso cotija desgranado y salsa de *jitomate*. Repetir la operación y tapar.

- Abrir con tijera los chiles retirando pedúnculo y semillas.
- Tostar en comal (la parte brillante hacia abajo) dando vuelta varias veces.
- Picar en rodajas finas
- Servir la capirotada con *chile* en rodajas por encima.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/capirotada-virreinal>