

Chancas Poblanas por Elisabeth de La Rosa - Puebla de los Ángeles



Ingredientes

Pancitos “Chancas”: c/n

Armado

Aguacate: 1/2 Kilo

Cebolla: c/n

Queso fresco de cabra: 1 Kilo

Molito

Hojas de Laurel: 2 Unidades

Chiles guajillos: 8 Unidades

Dientes de ajo: 3 Unidades

Longaniza: 1 Kilo

Agua: 1 Litro

Chile chiltepin: 1 cdita

Jitomates o tomates redondos: 2 kilos

Sal: c/n

Preparación de la Receta

- Cocer los chiles guajillo en agua por 15 minutos.
- Agregar los ajos y los jitomates, el *laurel* y el *chile* chiltepin.
- Hervir por 15 minutos más
- Enfriar y licuar.
- Desmenuzar la longaniza y sofreír en una olla de barro.
- Incorporar el molito de *jitomate* y *chile* guajillo.
- Condimentar con sal y cocer hasta espesar sin que se seque por completo
- Reservar.

Armado

- En un plato hondo acomodar el pan rebanado con cuidado.
- Disponer el queso en cubos, el *aguacate* sin piel y *cebolla* en plumas.

- Bañar la mitad de la chancla con el mole, tapar con la otra mitad de pan
- Volver a bañar con más mole.
- Degustar con cuchara

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/chancas-poblanas-por-elisabeth-de-la-rosa-puebla-de-los-angeles>