

Chayote con Ajonjolí



Ingredientes

Cebolla: 1/2 Unidad

Cilantro: 2 Ramas

Diente de ajo: 1 unidad

Chile Chipotle: 3 Unidades

Sal: c/n

Ajonjolí Tostado: 200 Gramos

Chile ancho: 3 Unidades

Caldo De Pollo: 1 Litro

Manteca De Cerdo: 1 cda

Chayotes: 3 Unidades

Preparación de la Receta

- Previamente, cocer los chayotes pelados y reservar el agua de cocción.
- Hidratar los chiles secos, limpios y sin semillas en el agua de cocción de los chayotes.
- Sofreír en *manteca de cerdo* caliente el *ajo* y la *cebolla* hasta *acitronar*.
- Con ayuda de un poco de caldo de *pollo* en frío, licuar los chiles, la *cebolla*, el *ajo*, el **ajonjolí** y las hojas de *cilantro*.
- *Sazonar* con sal al gusto.
- Regresar a la cazuela con *manteca* y verter la molienda.
- Cocinar a fuego bajo por 15 minutos.
- Finalmente, agregar los chayotes rebanados a lo largo hasta que se acaben de cocer.
- *Sazonar* con sal al gusto.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/chayote-con-ajonjoli>