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