

# Chilacayote en pipián



## Ingredientes

**Apio:** 2 Unidades

**Zanahoria:** 1 Unidades

**Cebolla:** 1 Unidades

**Mejorana:** 3 Ramilletes

**Pepita de calabaza:** 1 Taza

**Canela:** ½ rama

**Clavo De Olor:** 2 Pizca

**Tortilla seca:** 2 Unidades

**Pimienta molida:** Cantidad necesaria

**Poro:** 3 Unidades

**Ajo:** 4 Dientes

**Laurel:** 3 Hojas

**Chiles Anchos:** 4 Unidades

**Ajonjolí:** ¼ taza

**Pimienta:** 1 Pizca

**Manteca De Cerdo:** 1 Cucharada

**Chilacayotes:** 6 Unidades

**Sal:** Cantidad necesaria

## Preparación de la Receta

- Trocear el *apio*, *poro*, *zanahoria*, dos dientes de *ajo*, y media *cebolla* y cocinar con suficiente agua, agregar *laurel*, *mejorana* y sal
- Reservar.
- Rehidratar los chiles con agua caliente, reservar.
- Tostar en una sartén la *pepita*, *ajonjolí*, pimienta y clavo, reservar.
- Freír en una cazuela con *manteca*, tortilla dura, la *cebolla* y *ajo* restantes.
- Licuar los chiles junto con todo lo tostado y frito con la ayuda del caldo de verduras hasta obtener un adobo.
- Freír el adobo, *sazonar* con sal y añadir un poco del caldo de verduras
- Salpimentar los chilacayotes cortados en rebanadas, rociarles un poco de aceite y asar en una sartén por ambos lados.
- Servir los chilacayotes sobre un espejo de pipián.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/chilacayote-en-pipian>