Chilaquiles tradicionales mexicanos

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Guarnición

Aceite Vegetal: Cantidad necesaria
Pechuga de pollo cocida: 1 Unidad
Totopos de maíz fritos: A gusto
Aros de cebolla: A gusto
Huevos: 4 Unidades
Crema de leche: A gusto
Chuletas de res: 4 Unidades
Queso fresco rallado: 200 g

Salsa de chile pasilla

Cebolla: 1 Unidad
Aceite de cártamo: 1 cdas.
Caldo De Pollo: 1 L
Chile pasilla: 3 Unidades
Ajo: 2 Dientes
Jitomates: 3 Unidades
Ciruelas pasas descarozadas: 10 Unidades

Salsa roja

Cebolla: 1 Unidad
Chile Guajillo: 2 Unidades
Epazote: 4 Hojas
Sal y Pimienta: A gusto
Ajo: 2 Dientes
Jitomates: 3 Unidades
Caldo De Pollo: 1 Taza

Salsa verde

Cebolla: 1 Unidad
Ajo: 2 Dientes
Tomates Verdes: 3 Unidades
Caldo De Pollo: 1 Taza
Chile serrano: 2 Unidades
Aceite de cártamo: 1 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto

Preparación de la Receta

Salsa verde

- Pele la *cebolla* y los dientes de *ajo*, luego en un comal caliente áselos junto con los tomates y los chiles.
- Una vez asados los vegetales coloque en el vaso de la licuadora los tomates verdes, los dientes de *ajo*, *cebolla* y los chiles serranos, incorpore agua y licue hasta obtener una salsa lisa.
- En una *cacerola* bien caliente con aceite de cártamo vuelque la salsa, cocine a fuego bajo, luego de unos minutos de cocción incorpore el caldo de *pollo*.
- Sazone con sal y pimienta, cocine unos minutos más y retire del fuego.

Salsa roja

- Proceda del mismo modo que con la salsa verde.
- Una vez licuada viértala dentro de una *cacerola* caliente sin materia grasa, luego de unos minutos de cocción incorpore el caldo de *pollo*, una vez que rompa hervor incorpore las hojas de *epazote* y sazone con sal y pimienta, cocine unos minutos mas y retire del fuego.

Salsa de chile pasilla

- Pele la *cebolla* y córtela en dados.
- Corte los jitomates en cuartos.
- Corte en trozos regulares los chiles.
- Pele los dientes de *ajo*.
- En una *cacerola* caliente con aceite de cártamo dore los dientes de *ajo*, luego incorpore la *cebolla* junto con el *chile*, cocine unos minutos y agregue los jitomates junto con las ciruelas pasas y el caldo de *pollo*, cocine a fuego medio
- Terminada la cocción licue.

Armado

- Desmenuce la carne del *pollo*.
- Sazone con sal y pimienta las chuletas de *res*, luego en una sartén caliente con una pizca de aceite séllelas de ambos lados a fuego fuerte
- Terminada la cocción corte la carne en tiras.
- En una sartén de teflón con una pizca de aceite cocine los huevos, sazónelos con sal.

Presentación

- Sirva en un plato un colchón de totopos de maíz fritos, salsee con salsa verde caliente, sirva unas cucharadas de *crema*, espolvoree con queso fresco rallado, aros de *cebolla*, tiras de carne y un *huevo*.
- Emplate con las diferentes salsas y la carne de *pollo*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/chilaquiles-tradicionales-mexicanos