Lista de ingredientes para la receta Chilaquiles tradicionales mexicanos

Guarnición

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

Salsa de chile pasilla

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

Salsa roja

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

Salsa verde

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