

Chilaquitos con chilaquiles

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Chile Guajillo: 1 Unidad

Aceite de palta: Cantidad necesaria

Chorizo colorado fresco: 1 Unidad

Crema acida: 2 cdas.

Ajo: 6 Dientes

Jaiba azul: 250 g

Paprika: Cantidad necesaria

Rabanito: 1 Unidad

Totopos: 50 g

Cebolla: 1 Unidad

Queso Fresco: 50 g

Cilantro: Cantidad deseada

Chile chilacas asado: 1 Unidad

Tomates: 3 Unidades

Morrón rojo asado: 1 Unidad

Pulpa de jaiba azul: 250 g

Chile Chipotle: 1 Unidad

Caldo de mariscos: 250 cc

Preparación de la Receta

Para la salsa

desvenamos 1 chile guajillo, 1 chile chipotle y llevar a una ollita con 250 cc de caldo de mariscos, 3 tomates, ½

- *Cebolla* pelada en trozos, 6 dientes de *ajo* pelados y cocinamos.
- Una vez que la preparación esté bien cocida, molemos todo en un mortero, colamos y reservamos.

Para el relleno

- Abrimos un *chile* chilaca asado y reservamos.
- Cortamos un *morrón* asado.
- Luego, le retiramos la piel a un chorizo colorado fresco y lo desarmamos
- Lo llevamos al fuego en una sartén con aceite de *palta* y lo salteamos durante 1 minuto.

- Condimentamos con *páprika*, añadimos el *morrón* asado cortado, 1/3 de *cebolla* cortada y continuamos cocinando.
- Incorporamos la carne de *jaiba* azul, un poco de la salsa reservada y mantenemos al fuego suave hasta que reduzca y se enfríe.

Para el armado

una vez que el relleno está

- Frío, agregamos dentro de la chilaca y cerramos.
- En una sartén, con aceite caliente, agregamos el *chile* relleno dándole vueltas hasta darle brillo y *color*.
- Retiramos el *chile* relleno e incorporamos a la misma sartén la salsa, condimentamos con sal y llevamos a hervor.
- Agregamos a la sartén 50 g de totopos e impregnamos bien en la salsa por unos minutos.

Para el armado

- Colocamos los totopos salseados en un plato
- Incorporamos encima el *chile* relleno, el queso fresco desgranado, la *cebolla* morada en pluma y los rabanitos en pequeños bastones.
- Terminamos con 2 cucharas de *crema* ácida y hojas de *cilantro*.
- Servimos.

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