Chilpachole de jaiba

Ingredientes

Cebolla: ½ Unidades
Jaiba : 3 Unidaddes
Chile chipotle adobado: 3 Unidades
Masa De Maíz: 50 g
Sal: Cantidad necesaria
Ajo: 2 Dientes
Jitomate : 3 Unidades
Epazote: 5 Hojas
Pulpa de Jaiba: 250 g

Preparación de la Receta

- En una cazuela sofreír media *cebolla* troceada, un diente de *ajo*, las jaibas, jitomates, añadir los chiles chipotles, agregar agua y las hojas de *epazote*, *hervir*.
- Licuar el guiso de la cazuela, incluyendo las jaibas, colar y regresar al fuego a *hervir*.
- En un recipiente disolver la masa con un poco de caldo colar y agregar a la cazuela.
- Picar *cebolla* y *ajo* restante, sofreírlos en una sartén y añadir la pulpa de **jaiba**.
- Agregar la mezcla sofrita al caldo ya espesado.
- Servir caliente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/chilpachole-de-jaiba