elGourmet

Churipo

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Agua: c/n

Chayote en cubos medianos: 1 unidad

Col mediana: 3/4 unidad

Dientes de ajo: 2 Unidades

Hueso poroso: 1/2 Kilo

Sal en grano: c/n

Xoconostle sin semilla y en gajos: 3 Unidades

Chambarete: 1/2 Kilo

Chile ancho rojo limpio e hidratado: 6 Unidades

Corundas: c/n

Hierbabuena en manojo: 30 Gramos

Jitomate tatemado: 8 Unidades

Tomate verde tatemado: 100 Gramos

Especias

Canela: 1 Rama

Clavo: 4 Unidades

Pimenta gorda: 4 Unidades

Preparación de la Receta

- Cocinar el chambarete y el *hueso* en suficiente agua con un poco de sal y la *yerbabuena*
- Partir el *chayote* en cubos medianos y la *col* en trozos
- Agregar al caldo cuando la carne esté cocida el *chayote* y la *col*.
- Agregar el xoconostle sin semillas y cortado en gajos
- *Tatemar* el *jitomate* y los tomates.
- Licuar los dientes de *ajo*, jitomates, tomates verdes y chiles anchos, previamente desvenados y remojados en agua, junto con clavo, pimienta gorda y canela
- Colar sobre el caldo.
- Dejar que el caldo suelte el primer hervor y *sazonar*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/churipo