

Cuachala

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Cebolla: 1/4 Unidad

Aceite De Maíz: 1 cda

Caldo de gallina sin sal: 1 Litro

Hierbas de olor (mejorana, tomillo, laurel): c/n

Pechuga de gallina: 1 Unidad

Tostadas: c/n

Chile Guajillo: 4 Unidades

Ajos: 3 Dientes

Tomates Verdes: 6 Unidades

Masa de maíz desleída en agua: 150 grs

Sal: c/n

Preparación de la Receta

- Sofreír en aceite caliente los chiles limpios y desvenados, los tomates, la *cebolla* y el *ajo*.
- Licuar con la masa desleída en agua y un poco de caldo de *gallina*.
- Cocinar la mezcla a fuego bajo moviendo constantemente por aproximadamente 15 minutos, hasta obtener una consistencia espesa y homogénea.
- Aromatizar con las hierbas de olor.
- Incorporar la carne de *gallina* desmenuzada, *sazonar* y cocinar 5 minutos más.

Armado

- Servir la cuachala caliente en tazones y acompañar con tostadas de maíz.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/cuachala>