Mixiote Estilo Hidalgo

Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Pimienta: c/n A gusto
Piezas de pollo: 6 Unidades
Sal: c/n A gusto
Vinagre de manzana: 4 cdas

Adobo

Aceite Vegetal: c/n A gusto
Aníz: 3 pz
Comino: 3 pz
Diente de ajo: 2 Unidades
Agua: c/n A gusto
Chiles guajillo: 2 Unidades
Chile ancho: 8 Unidades
Jugo de Naranja: 1 ta

Armado

Hojas De Aguacate: 5 Unidades
Hojas para mixiote: 5 Unidades

Arroz

Agua: 2 ta
Cebolla: 1/4 unidad
Diente de ajo: 1 unidad
Arroz grano morelos: 1 L
Cilantro: 1 Manojo
Poblano: 1 unidad

Preparación de la Receta

PROCEDIMIENTO

- *Sazonar* el *pollo* con sal y pimienta.
- Bañar con *vinagre* de *manzana* y dejar reposar durante 20 minutos

ADOBO

- Licuar chiles previamente hidratados, *cebolla*, *ajo* , *comino*, anís, *jugo* de *naranja* y un poco de agua hasta obtener una salsa tersa
- Colocar en una *cacerola* con un poco de aceite, sofreír unos minutos, retirar del fuego y reservar

ARMADO

- Colocar una hoja de mixiote dentro de un cuenco, agregar una cucharada de adobo, una pieza de *pollo* y bañar con más adobo, cerrar con la ayuda de un hilo cáñamo
- Colocar en una vaporera y cocinar durante 45 minutos aproximadamente

ARROZ

- Licuar *cebolla*, *ajo* y agua, reservar
- Remojar el *arroz* en suficiente agua caliente durante 5 minutos
- Escurrir el *arroz*, colocar en una *cacerola* con suficiente aceite, sofreír durante 3 minutos sin dejar de mover
- Agregar el licuado de *cebolla*, sal, poblano entero y *cilantro*.
- Cocinar durante 20 minutos a fuego bajo
- Servir los mixiotes acompañados del *arroz arroz* blanco.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/mixiote-hidalgo