Mixiotes de Res con Pipián



Ingredientes

Armado

Cebolla: Cantidad necesaria
Tortillas: Cantidad necesaria
Frijoles: Cantidad necesaria
Hojas para mixiote: 4 Unidades

Pipián verde

Clavos De Olor: 2 Unidades
Caldo de res: 3 1/2 Tazas
Pimienta: Cantidad necesaria
Pimientas Gordas: 4 Unidades
Tomate: 300 grs.
Ajonjolí: 150 g
Cacahuate: 50 grs.
Chiles guajillos pulla: 4 Unidades
Sal: Cantidad necesaria
Manteca De Cerdo: 1 Taza
Pepitas de calabaza tostadas: 150 gr
Chiles Anchos: 5 Unidades

Relleno

Chayote: 120 g
Champiñones: 120 g
Maciza de res: 500 grs
Setas: 120 g
Calabaza: 150 g

Preparación de la Receta

Pipián verde

- Asar los chiles anchos, quitarles las pepas y remojar en agua hirviendo
- Repetir el procedimiento con los chiles guajillos pulla.

- En una licuadora, colocar las pepitas, el *tomate* asado, los cacahuates pelados y tostados, el *ajonjolí* tostado, los clavos, las pimientas gordas, los chiles anchos, los chiles guajillos y el caldo de **res**
- Salpimentar y licuar hasta obtener la salsa
- En una sartén, calentar la *mantequilla*, volcar la salsa y sofreír a fuego medio.

Relleno

- Cortar la *calabaza*, las setas, los champiñones y el *chayote*.
- Picar la carne de *res* ya cocida y añadir al pipián junto con los vegetales.
- *Sazonar* e incorporar perfectamente.

Mixiotes

- Colocar el relleno en el centro de las hojas para mixiote y cerrar con la ayuda de un hilo.
- Cocinar en una vaporera por 45 minutos
- Retirar y servir
- Acompañar con frijoles, tortillas y *cebolla*.

Para evitar que las manos se &ldquo

- Enchilen", utiliza guantes de plástico o bien báñalas con aceite antes de empezar a manipular los chiles.
- Utiliza tomates en racimo, que resultan mucho más jugosos y sabrosos.

Para m&aacute

- S recetas deliciosas como ésta, no te pierdas la tercera temporada de "Sazón Casero".

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/mixiotes-de-res-con-pipian