

# Pascal

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Chiles guajillos:** 3 Unidades

**Chiles anchos limpios y asados:** 3 Unidades

**Pepita de calabaza tostada:** 300 grs.

**Pierna y muslo de guajolote cocido:** 1 Unidad

**Caldo De Ave:** 1 L

**Hoja Santa:** 1 Unidades

## Preparación de la Receta

### Para el Pascal

- Se limpian y tuestan los chiles, se remojan en agua hirviendo.
- Se procede a moler en el metate de poco a poco los chiles, la *pepita* y las hojas ayudando con un poco de caldo de la cocción del guajolote.
- Se sirve la pieza de guajolote bañado con la salsa .

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