

Pechuga de Pollo al Chirmol

Tiempo de preparación: 40 Min



Ingredientes

Cebolla: 1 unidad

Pechuga de pollo: 8 Unidades

Epazote: 6 hojas

Jitomate asado: 2 Unidades

Plátano macho pelado, rebanado y frito: 2 Unidades

Semillas de calabaza tostadas: 200 Gramos

Chiles anchos, sin semillas, asados y remojados
: 2 Unidades

Dientes de ajo asado: 4 Unidades

Caldo De Pollo: 2 Tazas

Pasta de achiote: 2 cdas

Sal: c/n

Tortilla asada: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Moler los jitomates, las tortillas, el *ajo*, la *cebolla* y las semillas de *calabaza* con los chiles.
- En un sartén caliente agregar la mezcla, bajar el fuego y agregar el caldo de **pollo**, junto con el *achiote* y mover a que se disuelva.
- *Sazonar* con sal y agregar *epazote*.
- Dejar cocinar para que espese.
- Reservar.
- *Sazonar* las pechugas de *pollo* con sal.
- Asar las pechugas de *pollo* por todos lados.
- Rebanar las pechugas de *pollo*.
- Servir la pechuga en *rebanada* y bañar con la salsa de chirmol caliente.
- Acompañar con *plátano* macho frito en rebanadas y decorar con semillas de *calabaza* tostadas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pechuga-de-pollo-al-chirmol>