

Pellizcadas Mar y Tierra



Ingredientes

Pellizcadas

Masa De Maíz: 250 g

Pico de gallo de mango

Cilantro fresco: 1/4 taza

Pimienta: Cantidad necesaria

Sal: Cantidad necesaria

Cebolla Morada: 1/4 taza

Jugo de 1 limón:

Mango: 1/2 Unidad

Aceite De Oliva: 1 cdita.

Jicama: 1/4 Taza

Pepino: 1/4 Taza

Relleno

Pulpa de Jaiba: 200 g

Aceite Vegetal: Cantidad necesaria

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Ajo: 1/2 Diente

Puré de Jitomates: 1/2 Taza

Cebolla: 1/4 Unidad

Chile chipotle en escabeche: 2 Unidades

Epazote: Cantidad necesaria

Pollo cocido y desmenuzado: 200 g

Preparación de la Receta

Relleno

- Sobre una tabla de corte, picar finamente la *cebolla* y cortar el *ajo* en láminas
- En una olla, sofreír la *cebolla* y el *ajo*.

- Agregar el *pollo* deshebrado, la pulpa de *jaiba*, los chipotles picados, el puré de *jitomate*, aceite de oliva y *epazote* picado
- Cocinar unos minutos
- Retirar del fuego y reservar.

Pellizcadas

- Colocar un bollito de masa en el centro de la prensadora y presionar sin hacer mucha fuerza -prensado medio- para formar una base circular pequeña
- Cocinar en una sartén o comal.
- A media cocción, retirar la masa y pellizcar las orillas de la masa para formar las cazuelas.
- Colocar el relleno en el centro de la masa pellizcada y regresar a la sartén para terminar la cocción.
- Repetir la operación hasta utilizar toda la masa.

Pico de gallo

- Picar el mango en cubos y trasladar a un tazón
- Mezclar con el *cilantro*.
- Agregar la *jícama* picada, pepinos picados y *cebolla* morada cortada en cubos
- Regar con el aceite de oliva y el *jugo* de *limón*
- Salpimentar

Armado

- Servir las pellizcadas con el pico de *gallo* y decorar con *limón* y hojas de *cilantro*.

Para evitar que el ajo se repita en el sofrito

quíute

- Tale el germen.
- Al comprar el *pollo*, elige aquel que tenga la piel rosada, húmeda y sin manchas
- Tampoco debe estar pegajosa y no debe haber demasiada grasa entre la piel y la carne
- La pechuga tiene presentar un aspecto redondeado
- Si es orgánico, se achicará menos en la cocción.
- Coloca pluripapel en las dos caras de la prensadora para que la masa no se pegue a la misma
- Si no posees una prensadora, forma los pequeños redondeles de masa con un rodillo.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pellizcadas-mar-y-tierra>