

Pipian Verde Estilo Morelos

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Arroz Rojo

Jitomate: 2 Unidades

Agua: 2 ta

Cebolla: 1/4 unidad

Aceite: c/n A gusto

Arroz: 1 ta

Diente de ajo: 1 unidad

Caldo de Pollo

Hojas de Laurel: 2 Unidades

Cebolla: 1/2 unidad

Piezas de pollo: 6 Unidades

Brazo de apio: 1 unidad

Diente de ajo: 2 Unidades

Zanahoria: 2 Unidades

Para el Pipian

Hojas De Aguacate: 2 Unidades

Chile serrano: 2 Unidades

Fondo de Pollo: c/n A gusto

Pepitas de calabaza secas: 1 ta

Cebolla: 1/2 unidad

Diente de ajo: 1 unidad

Mantequilla de cerdo: c/n A gusto

Tomate: 10 Unidades

Preparación de la Receta

PIPIAN

- Tostar en una sartén pepitas de *calabaza* hasta que cambien de *color*, reservar.
- Tostar En el mismo sartén tomates, chiles, *cebolla* y *ajo* hasta que cambien de *color*

- Licuar junto con las pepitas tostadas, hojas de *aguacate* y un poco de caldo de *pollo* hasta formar una pasta
- Colocar el pipián en una olla caliente con suficiente *manteca* de *cerdo*, *sazonar* y cocinar durante unos minutos.
- Agregar las piezas de *pollo* al mole y cocinar tapado unos minutos más

ARROZ ROJO

- Remojar *arroz* con agua caliente durante 5 minutos, escurrir y reservar.
- Licuar *jitomate*, *cebolla* y *ajo* con agua, reservar
- Sofreír en una *cacerola* caliente con suficiente aceite el *arroz* hasta que comience a tomar *color*.
- Agregar el licuado de *jitomate* sobre el *arroz*, mover ligeramente para integrar, cuando suelte el hervor tapar y continuar cocinando durante 20 minutos aproximadamente o hasta que este *cocido*
- Servir una pieza de *pollo* con pipián acompañado de *arroz*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pipian-verde-estilo-morelos>