

Pollo con pipián

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Nopales

Aceite De Oliva: 10 Ml.

Nopales: 2 Pza

Pollo con pipián

Cebolla: 1/2Taza

Chile serrano: 6 Unidades

Ajo: 2 Dientes

Pepita verde: 300 g

Pechugas de pollo: 1 1/2 k

Lechuga: 2Tazas

Hojas santas: 6 Unidades

Rábano: 10 Hojas

Tomates Verdes: 1 k

Puntas de filete en chile morita

Ajos: 5 Diente

Chile morita: 3 Unidad

Jitomates: 1 k

Tomatillos: 3 Unidades

Aceite De Oliva: 10 Ml.

Cebolla: 1/2 k

Puntas de filete: 1 k

Quelites

Sal y Pimienta: A gusto

Jitomates: 2 Pza

Quelites: 500 g

Preparación de la Receta

Pollo con pipián

- Hacer un caldo de **pollo**.
- Una vez que hierba, agregar las pechugas de *pollo* y dejar con el fuego apagado.
- Vaciar en el procesador hojas de *rábano*, hojas de *lechuga*, tomates verdes, *chile serrano*, 2 ajos, hoja santa, un trozo de *cebolla* y moler.
- En un sartén caliente tostar las pepitas sin dejar quemar.
- Integrar las pepitas con el resto de los ingredientes y moler.
- Agregar caldo de *pollo* y moler.
- Vaciar la salsa en un sartén bien caliente, bajar el fuego y dejar *sazonar*.
- Servir las pechugas bañadas con el pipián y acompañar con los quelites.

Puntas de filete en chile morita

- En una olla calentar agua, agregar *jitomate*, tomatillo, *ajo*, un trozo de *cebolla* y los chiles morita desvenados y sin *semilla*.
- Agregar sal.
- *Hervir* hasta que se cuezan los tomates.
- Moler la salsa.
- Calentar un sartén, agregar un poco de aceite de oliva.
- *Sazonar* las puntas de filete con sal.
- Vaciar las puntas en el sartén para sellarlas.
- Verter la salsa sobre las puntas, bajar la temperatura y dejar cocinando.
- Servir acompañadas de los nopales.

Quelites

- *Saltear* los quelites en sartén con *jitomate* picado, sal y pimienta.

Nopales

- En una parrilla caliente asar los nopales con una embarradita de aceite de oliva

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pollo-con-pipian>