

Pollo relleno de chile capón en salsa de chipotle



Ingredientes

Cono Paricutín

Tortillas de harina: A gusto
Queso Cotija:

Lechuga: A gusto
Vinagreta de zarzamora:

Pechugas

Jugo de Naranja:
Comino:
Semillas de chile:

Ralladura de naranja: 1 Unidades
Pechuga de pollo aplanada (5 piezas): 1 Unidad

Relleno

Chile negro en tiras: 10 g
Hoja de aguacate: 1 Unidades
Aceite: 10 Ml.

Tomate: 60 grs.
Cebolla: 30 g

Salsa de chipotle

Chiplote seco: 1 Pieza
Nuez de macadamia:
Aceite: Cantidad necesaria

Jocoque:
Piloncillo: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Para la marinada

- Moler en el *molcajete* semillas de **chile**, *comino* y sal gruesa
- Pincelear la *marinada*.

Para el relleno de capón

- *Acitronar* la *cebolla* y *ajo* picado.
- Incorporar el *tomate* picado en cubos pequeños, el *chile* pasilla en tiras delgadas.
- Guisar y *sazonar*.
- Rellenar las pechugas marinadas con el relleno y formar rollitos.
- Asar los rollos rellenos y terminar fuera del fuego con *jugo* de *toronja*

Para la salsa de jocoque

- Licuar el *jocoque* con la nuez de *macadamia*, el *chile* **chipotle** con un poco de aceite de olivo.
- Guisar la salsa a fuego lento.

Para los conos

- Cortar las tortillas de *harina* por la mitad
- Barnizar con *mantequilla* clarificada
- Formar los conos dentro de un refractario.
- Hornear por 10 min a 110 °C.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pollo-relleno-de-chile-capon-en-salsa-de-chipotle>