elGourmet

Puchero por Zahie Téllez

Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Puchero

Papas: 2 Unidades
Chile Guajillo: 2 Unidades
Col: 1/2 Unidad
Carne de cerdo: 1/2 Kilo
Chayote: 2 Unidades
Ejotes: 1/4 Kilo
Jitomates o tomates redondos: 2 Unidades
Mejorana: c/n
Sal: c/n
Chicharos: 1 Taza
Xoconostle: 1 Unidad
Cebolla: 1/2 Unidad
Aguja de res: 1/2 Kilo
Calabacines: 2 Unidades
Cerveza: 1/2 Lata
Chiles morita: 2 Unidades
Habas verdes: 300 grs
Ajo: 1 Diente
Muslos de pollo con piel y huesos: 1/2 Kilo
Tomillo: c/n
Chiles Anchos: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Cocinar en agua caliente con sal la carne de *res*, el *cerdo* y el *pollo*.
- Quitar las semillas de los chiles, tostarlos en un comal y colocarlos en la olla con agua, el *ajo* y la *cebolla* para hidratarlos.
- Aromatizar con las hierbas frescas.
- Agregar las papas cortadas en cubos, los chayotes en trozos, los *chícharos*, las *habas*, los ejotes en bastones chicos y cocinar.
- Añadir los jitomates, el xoconostle pelado y picado
- Licuar los chiles hidratados junto con la *cebolla*, el *ajo*, un poco del agua e incorporarlos a la olla.
- Cocinar por 45 minutos y agregar la cerveza, la *col rebanada* y las calabacitas en rodajas.
- Cocinar unos minutos más.
- Servir el **puchero** acompañado de tortillas de maíz.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/puchero-por-zahie-tellez