

Segueza De Fandango

Tiempo de preparación: 40 Min



Ingredientes

Caldo De Pollo: 1 1/2 lt

Chile costeño amarillo: 3 Unidades

Ajo: 2 Dientes

Mazorca De Maíz: 2 unidad Pechuga de pollo: 1 unidad

Sal: c/n

Cebolla: 1/2 unidad

Chile Guajillo: 3 unidad

Jitomate: 4 unidad

Orégano seco: 2 Pizca

Pimientas Gordas: 6 unidad

Hoja Santa: 4 Unidades

Preparación de la Receta

- Desgranar la mazorca de maíz.
- Tostar el maíz en el horno a 250- 280° C por 15 minutos o hasta que dore, retirar y dejar enfriar.
- Triturar el maíz en un procesador, hasta hacerlo harina.

Segueza

- Asar los jitomates, ajo, cebolla y chiles.
- · Hidratar los chiles
- Tatemar las pimientas y el orégano.
- Licuar todos los ingredientes anteriores.
- Calentar el caldo de *pollo*, colocar 3 hojas santas completas
- Al hervir añadir la mezcla de jitomates previamente licuada
- Cocinar por 10 minutos.
- Agregar poco a poco el polvo de maíz tostado y mover constantemente evitando se pegue.
- Añadir 1 hoja santa y sazonar con sal.

pollo

• Sellar la pechuga de pollo previamente salpimentado, dorando la piel

- Continuar su cocción en el horno caliente a 250 o 280 ° C durante 12 minutos aproximadamente.
- Retirar y reservar.
- En otra sartén colocar aceite y freír trozos de hoja santa, escurrir y reservar
- Servir la segueza y encima montar el pollo en rebanadas, decorar con hoja santa frita.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/segueza-de-fandango