Tesmole

Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Acompañamiento

Cebolla blanca picada: 1/2 unidad

Limones partidos: 3 Unidades

Chochoyotes

Manteca De Cerdo: 3 cdas
Sal: c/n

Masa De Maíz: 250 Gramos

Tesmole

Jitomate: 2 Unidades
Ejotes: 1 Taza
Cebolla: 1 unidad
Chile ancho: 4 Unidades
Elote cortado en rebanadas: 2 Unidades
Sal: c/n

Calabacitas: 2 Unidades
Chayote pelado y cortado: 2 Unidades
Dientes de ajo: 4 Unidades
Pierna de pollo con muslo: 3 Unidades
Zanahoria: 2 Unidades

Preparación de la Receta

Chochoyotes

- Mezclar la masa con la sal y la *manteca*.
- Formar bolitas con un hundimiento en el centro.
- Reservar.

Tesmole

- Cocinar en agua caliente el *pollo* con la ½ u. de la *cebolla*, 2 dientes de *ajo* y la sal por 20 minutos.
- Agregar las verduras y cocinar por 15 minutos.
- Tatemas los chiles y los jitomates con ½ pza de *cebolla* y 2 dientes de *ajo*.
- Hidratar los chiles en agua caliente.
- Licuar los chiles hidratados con la *cebolla*, el *ajo* y los jitomates tatemados.
- Colar y agregar al caldo.
- Integrar las ramas de *epazote*.
- Incorporar con mucho cuidado los chochoyotes y dejar cocinar por 10 min mas hasta que el guiso espese ligeramente.
- *Sazonar* con sal al gusto.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tesmole-y-tostadas-de-manitas-de-puerco-en-escabeche