

Tesmole

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Acompañamiento

Cebolla blanca picada: 1/2 unidad

Limonos 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 $\frac{1}{2}$ u
- De la *cebolla*, 2 dientes de *ajo* y la sal por 20 minutos.
- Agregar las verduras y cocinar por 15 minutos.
- Tatemar los chiles y los jitomates con $\frac{1}{2}$ 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>