

Nuevamente expreso mi agradecimiento a toda la gente que me escribe y con cuyas líneas me dan apoyo y entusiasmo para seguir preparando las recetas a ser publicadas.

Un fraternal abrazo.

En esta edición: PIPIANES RELLENOS

INGREDIENTES:

6 Pipianes medianos
2 Tazas de agua
1 Pechuga de pollo cocida, desmenuzada y finamente picada (puede sustituirla, si lo prefiere, por carne de res)
½ Zanahoria cocida y finamente picada
1 Güisquil cocido y finamente picado
1 Papa cocida y finamente picada
1 Tallo de apio pasado por agua y finamente picado
1 Cucharada de cebolla finamente picada
1 Chile verde finamente picado
1 Diente de ajo finamente picado
2 hojas de Laurel seco
1 Cucharada de de hierba buena finamente picada
Sal y pimienta al gusto

PROCEDIMIENTO:

Ponga los pipianes enteros en el agua hervida por unos 5 minutos y retírelos.

La pechuga de pollo se hierva con sal, pimienta, ajo y cuando ya esté cocida se desmenuza y pica finamente (preferible dejarla enfriar antes).

En una cacerola se saltean todos los demás ingredientes y al final se agrega la pechuga de pollo (o la carne de res).

A los pipianes se les quita una punta, se les saca la pulpa y se rellenan con este sofrito.

Puede servir con una salsita casera de tomate que puede hacer aparte y sólo se bañan con ésta al momento de servir. Mejor si están bien calientitos.

¡Buen provecho!

Y también: CREMA DE PIPIANES

Preparación:

Saltee los pipianes (cortados en cuadritos) con mantequilla. Tápelos y deje que se cocinen por unos cinco minutos. Quítelos del fuego y licúelos junto con chile picado, cebolla, cilantro y leche. Ponga la mezcla a fuego medio hasta que suelte hervor y tome una consistencia liviana. Añada crema, sazone con sal y pimienta y deje que se cocine por unos 5 minutos. Después retire del fuego y sirva.

¡Fácil, rápida y muy sabrosa!

Doña Sarita
cocinandoconsarita@gmail.com
<http://www.pixelescuscatlecos.com>