



Mixiotes de pollo

Categoría: Plato Fuerte, Pollo

Esta clásica receta de mixiotes es fácil de preparar a cualquier hora del día.



Preparación
90 min.



Dificultad
Baja



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 350 g de Puré de Tomate Sazonado La Costeña®
- 2 cdas de Chipotles Picados en Adobo La Costeña®
- 2 cdas de Cebolla blanca picada
- 1/2 cda de Ajo picado
- Sal al gusto
- Pimienta negra molida al gusto
- 4 piezas de Muslos de pollo sin piel
- 4 hojas de Papel aluminio hojas de 30 x 30
- 4 piezas de Nopal cambray limpios
- 8 hojas de Epazote
- 4 piezas de Clavo
- 4 hojas de Laurel
- 4 ramitas de Mejorana
- 1 lata de Ensalada Campesina La Costeña®
- 8 tazas de Agua



Preparación

1. Mezclar el puré de tomate con el chipotle, el ajo, la cebolla, sazonar con sal y pimienta al gusto, agregar los muslos de pollo y marinarlos por 15 minutos.
2. En una hoja de papel aluminio colocar un nopal, un muslo de pollo, una cucharada de la marinada, 2 hojas de epazote, 1 ramita de mejorana, 1 hoja de laurel, 1 clavo y 2 cucharada de ensalada campesina (drenada). Cerrar formando un mixiote. Repetir la operación para formar el resto de los mixiotes.
2. Retirar de la vaporera y servir.
3. Calentar el agua y colocar los mixiotes en una vaporera, tapar y cocinarlos al vapor por 40 minutos o hasta que estén completamente cocidos.