



CALDO DE POLLO ESTILO CHILPACHOLE.



Nivel:
Medio

Tiempo:
 **60 Min**

Porciones:
4 Porciones

¿Qué necesitas?

- 1 Huacal de pollo Bachoco®
- 30 Gramos de caldo de pollo de origen natural Bachoco®
- 3 Muslos de pollo Bachoco®
- 3 Piernas de pollo Bachoco®
- 1.5 Litros de agua
- 5 Ramitas de epazote
- 1 Cucharada de aceite vegetal
- 15 Gramos de chile guajillo sin semillas

- 1 Diente de ajo
- 50 Gramos de cebolla rebanada
- 10 Gramos de canela en rajas
- 10 Gramos de chile chipotle en adobo
- 40 Gramos de masa de maíz
- 40 Gramos de cebolla picada
- 15 Gramos de cilantro picado
- 2 Piezas de limones cortados en cuartos



1. Cocé el huacal de pollo en agua por 1 hora a fuego bajo. Después retíralo y agrega las demás piezas del pollo con el epazote por 30 minutos a fuego bajo. Retira las piezas y agrega el caldo de pollo Bachoco®.
2. Fríe el chile guajillo, el ajo, la cebolla y la canela hasta dorar.
3. Licuar con un poco de caldo el chile chipotle y la masa de maíz. Después agregar la mezcla al caldo caliente y cocina por 30 minutos a fuego bajo.
4. Desmenuza el pollo y agrégalo al caldo. Al servir, acompáñalo con cebolla picada, cilantro y limón.

¡Provecho!

Bachoco