



MOLLEJAS EN SALSA MACHA.



Nivel:
Medio

Tiempo:
 **60 Min**

Porciones:
4 Porciones

¿Qué necesitas?

- 500 Gramos de mollejas de pollo Bachoco® limpias
- 2 Cucharadas de caldo de pollo Bachoco®
- 2 Litros de agua
- 1 Pieza de chile ancho
- 3 Piezas de chile guajillo
- 2 Piezas de chile pasilla
- 1 Pieza de chile morita
- 2 Cucharadas de ajo finamente picado
- 1 Cucharada de cacahuete
- 1 Cucharadita de ajonjolí
- Sal al gusto
- 1/2 Tazas de aceite de oliva



- En la olla express cocer las mollejas por 30 min. con el agua y el caldo de pollo. Si no se cuenta con olla express, cocer por 1 hr 30 min hasta que estén suaves.
- En una sartén, tuesta ligeramente todos los chiles, cacahuates y ajonjolí. Tritura en la licuadora solamente los chiles con el cacahuete hasta tener trozos.
- Agrega aceite de oliva y calienta a flama baja, agrega los chiles tritutados con el cacahuete, ajonjolí y ajo picado. Calienta sin freír, solo dorar ligeramente. Agrega las mollejas enteras o en cuartos, como prefieras, a la salsa.
- Sazona con un poco de sal y sirve caliente.



¡A comer!

Bachoco

