



– CUINA MEXICANA –

– Arroz verde con pollo –

Ingredientes

- 400 g de arroz
- 150 g de pollo
- 1 manojo de cilantro
- 2 chiles verdes o poblano
- Maíz dulce (elote)
- 1 cebolla pequeña
- 3 zanahorias
- Caldo de pollo
- Sal y pimienta



Elaboración

1. Saltear el pollo en trocitos y reservar.
2. Aparte hervir el caldo de pollo con este caldo triturar el cilantro.
3. Al mismo tiempo cristalizar el arroz con chorro de aceite, añadir la cebolla y la zanahoria finamente picados y el maíz. Esta preparación verter en el caldo de pollo más el pollo salteado.
4. Rectificar el sabor con sal y pimienta. Servir acompañado de una salsa de chiles.



- Cubiletes de queso -

Ingredientes

- | | |
|-------------------------------|------------------------------|
| - Para la masa: | - Para el relleno |
| · 2 tazas de harina | · 200g de queso filadelfia |
| · 4 cucharadas de mantequilla | · ¼ taza de leche condensada |
| · 3 cucharadas de azúcar | · ¼ taza de nata |
| · 15 g de polvo de hornear | · 3 yemas |
| · Agua o leche | · 40g de maicena |
| · 3 yemas | |



Elaboración

1. En un cazo vaciamos la harina, mantequilla, azúcar, levadura en polvo, hacer por frotamiento
2. Punto arena, ahí añadimos las yemas y agua que requiera hasta formar una masa punto plastilina no muy tratada, estirar con el rodillo y montar los moldes.
3. Aparte en otro cazo, vaciamos el queso, leche, nata, yemas, y la maicena, batir todo esto y rellenar los moldes hornear a horno precalentado a 180º



- Frijoles charros-

Ingredientes

- 400 g de alubias negras o moradas
- 2 chiles secos para decorar
- 1 cebolla
- 2 d de ajo
- Chorizo, salchicha, tocino lo necesario
- Chicharrón, cilantro,
- Sal, pimienta, comino
- Aceite
- 1 cebolla
- 1 zanahoria



Elaboración

1. Remojar las alubias noche antes y cocerlas con una cebolla y zanahoria, reservar el caldo de cocción
2. Aparte sofreír la cebolla con el ajo finamente picados, añadir el chorizo, tocino, salchicha potenciar el sabor con el caldo de alubias más, la sal, pimienta y comino.
3. Servir con el cilantro y chicharrón por encima.