



INGREDIENTES

- 3 muslos de pollo
- Mazola Spray
- 1 chamorro entero de cerdo
- 1 cuerito de cerdo
- ½ kilo de hojas de plátano
- 2 nopales crudos, pelados y cortados en cubos
- 5 chiles guajillos lavados
- 8 cebollas grandes fileteadas
- 2 dientes de ajo
- 2 jitomates picados en cubos
- Orégano fresco al gusto
- 1 ramita de hierbabuena
- 3 hojas de epazote
- Cilantro al gusto
- Sal y pimienta al gusto.



XIMBÓ

DE



HIDALGO



PREPARACIÓN

- 1 Precalienta el horno a 220°C.
- 2 Asa las hojas de plátano en un comal hasta que se ablanden. Mezcla en un recipiente los nopales picados con la cebolla, el jitomate y el cuerito de cerdo cortado en cuadros.
- 3 Agrega las hierbas de olor y revuelve muy bien.
- 4 Extiende las hojas de plátano en un refractario, añade un poco de Mazola spray y coloca encima el chamorro y el pollo.
- 5 Muele los chiles con el ajo y vierte una parte de ese adobo sobre la carne.
- 6 Agrega sal de grano generosamente.
- 7 Coloca encima el preparado con los cueritos, más sal, más adobo y otro tanto de sal.
- 8 Hornea por 2 horas y media hasta que el chamorro quede completamente suave.

Te puede interesar

