



CHILAQUILES DIVORCIADOS

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 45 minutos

 Desayuno

INGREDIENTES

Para la salsa verde

- 1/2 kg de tomate verde, limpios y asados
- 1/4 de cebolla, asada
- 1 diente de ajo
- 2 chiles verdes, asados
- 1 taza de cilantro
- 2 tazas de caldo de pollo
- 1 cucharada de aceite

Para la salsa roja

- 1/2 kg de jitomate
- 1/4 cebolla
- 2 chiles de árbol secos
- 2 dientes de ajo
- 1 cucharada de aceite

- 1 rama de epazote
- 1/2 taza Caldo de pollo

Para servir

- 1 pechuga de pollo cocida y deshebrada
- 1 bolsa de totopos de maíz
- 1 taza de crema
- 1 taza de queso doble crema La Villita
- 1/2 cebolla morada
- Sal y pimienta al gusto

MODO DE PREPARACIÓN

Para la salsa verde

Licua los ingredientes y hierva a fuego medio con el caldo de pollo. Salpimienta y reserva.

Para la salsa roja

Coloca los jitomates, la cebolla, los chiles y los ajos en una olla, cubre con agua y cocina hasta que los jitomates cambien de color. Deja enfriar, escurre y licua. Cuela sobre una cacerola con el aceite caliente. Añade la rama de epazote y salpimienta. Vierte el caldo de pollo, mezcla y cocina a fuego medio hasta que hierva.

Para servir

Coloca los totopos en un plato, baña la mitad con salsa roja y la otra mitad con salsa verde. Agrega el pollo y decora con la cebolla y el queso doble crema desmoronado.