

SALSA O CALDILLO DE CHILE GUAJILLO

El chile guajillo es uno de los chiles más populares y utilizados en la gastronomía mexicana.

Su historia se remonta a la época prehispánica, donde el chile era considerado un alimento sagrado y utilizado tanto en la cocina como en rituales y ceremonias.

INGREDIENTES

PORCIÓN: 1 lt aproximadamente

- Cebolla
- 1 diente de ajo
- 5 chiles de árbol
- 5 chiles guajillo
- 3 jitomates o tomates rojos
- Aceite vegetal
- Sal

VER VIDEO DE MÉTODOS DE DESINFECCIÓN

Modo de preparación

en una cacerola 5 chiles guajillo (previamente desvenados, sin semilla y cortados a la mitad). Agregamos 3 jitomates (previamente lavados) Agregamos agua a cubrir y los ponemos a hervir hasta que la piel se les abra a los jitomates. Apagamos la lumbre y reservamos.

una sartén ya caliente, ponemos un poco de aceite vegetal. Agregamos un trozo de cebolla en rebanadas y un ajo grande en

rebanadas. Asamos por los dos lados. Retiramos en un plato.

en la misma sartén 5 chiles de árbol sin rabito y sin semilla. Los asamos ligeramente por todos lados. Los pasamos al mismo plato de las cebollas y el ajo.

en una licuadora los chiles guajillo y los jitomates. Agregamos un poco de agua de la cocción de los jitomates. Agregamos la cebolla, el ajo y los chiles de árbol. Licuamos hasta que se integren bien los ingredientes.

una cacerola vertemos un poco de aceite vegetal. Vaciamos el contenido de la licuadora (A través de una coladera) Agregamos un poco de agua (Una taza aproximadamente) Mezclamos.

una cucharadita de sal. (Si gustan pueden agregar un poco de pimienta en polvo) Mezclamos. Esperamos a que hierve y dejamos hervir durante 3 minutos más. Probamos de sal y agregamos al gusto. Mezclamos. Apagamos el fuego.

Ver video

@RosaRosa-mh7hx

Esta salsita sí que es básica para nuestras recetas mexicanas! Me encanta. Gracias! Acabo de llegar a Puerto Vallarta desde Inglaterra! Muy feliz de seguir viéndolos y ahora más feliz de probar nuestras delicias mexicanas veganas! El paraíso! Un saludo Vegano lleno de sol a nuestra gran familia! Feliz fin de semana para todos.

@celiasf937

Que linda manera de explicar los procedimientos, hoy hice mi caldillo y me salió delicioso, gracias a Usted!

Saludos!!

@sandyheredia553

Me gusta mucho como cocina. Felicidades por tan bonito e ilustrativo canal, por ser tan guapa y tener un hijo que tiene el don de cocinar también. Me gustan mucho las tecnologías domésticas que comparten. Gracias.

@deliatorres3165

Que rica salsa. Y se me antoja para unos chilaquiles...



CHILPACHOLE

El chilpachol o chilpachole es un estofado también conocido como chile-atole originario de la región del Sotavento, en Veracruz, México, hoy en día extendido por todas las costas del Golfo de México.

INGREDIENTES

PORCIÓN: 4 PERSONAS

- 1 diente ajo
- Cebolla

- Epazote o paico
- 3 chiles guajillo
- Aceite vegetal
- 4 jitomates o tomates rojos
- 150 g. setas
- 1 y 1/2 elote o choclo
- 1 taza harina de maíz
- Sal

NOTA: TODAS LAS VERDURAS DEBEN DE ESTAR PREVIAMENTE LAVADAS Y DESINFECTADAS.

VER VIDEO DE MÉTODOS DE DESINFECCIÓN

Modo de preparación

un recipiente ponemos una taza de harina de maíz y le vamos a ir agregando poco a poco agua tibia, y amasamos. Volvemos a agregar agua y amasamos, hasta que nos quede una consistencia suave. Agregamos una cucharada sopera de aceite vegetal e integramos con las manos. Amasamos hasta que podamos hacer una bolita de masa que no se cuarteé. Cubrimos con papel film y apartamos. (Pueden hacerlo con masa de la tortillería si gusta)

una cacerola ponemos 4 jitomates y 3 chiles guajillos (sin semilla y partidos en trozos). Agregamos agua a cubrir y los dejamos a hervir, hasta que la piel se les desprenda a los jitomates. Pasamos los jitomates y los chiles a una licuadora. Agregamos un trozo de cebolla, un diente de ajo y un poco de agua de la cocción de los jitomates (debemos dejar que enfríe el agua). Licuamos hasta integrar bien los ingredientes. Apagamos la licuadora.

una cacerola ya caliente ponemos un poco de aceite vegetal, agregamos la salsa a treves de un colador. Bajamos a flama media. Agregamos otro poco de agua de la cocci3n de los jitomates. Agregamos m1s agua. Entre el l1quido de la cocci3n y el agua deben de completar 2 litros. Agregamos una cucharadita de sal. Pueden agregar un poco de pimienta si gustan.

150 gr de setas (partidas en dos partes) Agregamos dos elotes (Partido en 3 pedazos iguales, cada uno) Mezclamos.

la masa y vamos formando bolitas peque1as. Y hundimos un dedo en el centro de la bolita. As1 hacemos con toda la masa.

Cuando ya est3 hirviendo el caldillo, bajamos a fuego bajo y vamos agregando las bolitas de ma1z. tapamos la cacerola por 8 minutos. Destapamos y agregamos unas hojas de epazote fresco. Volvemos a tapar y dejamos que hierva 8 minutos m1s. Probamos la cocci3n de las setas y el elote. Agregamos un poco de agua, mezclamos. Probamos de sal y agregamos al gusto. Tapamos la cacerola y lo dejamos 3 minutos m1s. Apagamos la lumbre.

.

Ver video

@

Acabamos de hacer esto para la cena y qued3 delicioso! No ten1amos la clase de setas que usaron as1 que usamos setas portobello y sali3 muy bien. Todav1a no somos completamente veganos pero nuestra familia est1 tratando de comer m1s comida vegana.

@

Wow gracias a dios que encontré su canal, me ha salvado la vida, tiene miles de recetas muy deliciosas, gracias por regalarnos su sabiduría y su tiempo.

@Ilse2020

Que rico chilpachole, con este clima frio se antoja, lo voy a preparar con un arroz con verdura. Gracias por sus recetas están muy ricas... un saludo desde Puebla.

@RosaRosa-mh7hx

No solo nos enseñan a comer sin sufrimiento animal, sino a preparar platillos de nuestra rica y variada comida mexicana! Había escuchado el nombre de esta sopa, pero nunca había sabido como se veía, ni que ingredientes contenía... ya está en mi lista de recetas para preparar, muchas gracias! Un saludo cordial!