

CHILAQUILES ROJOS

INGREDIENTES

8 tortillas de maíz
2 cuartos traseros de pollo
500 g de caldo de ave

• PARA LA SALSA •
1 cebolla morada
500 g de tomate frito
1 chile molido
Laurel
Cilantro fresco
1 chile
1 cuch. de azúcar moreno

• ADEMÁS •
Queso emmental
2 bolas de mozzarella
Sal
Azúcar
Pimienta negra
Cilantro
8 piparras
Aceite de oliva virgen extra

ELABORACIÓN

Salpimienta los cuartos traseros de pollo, vierte el caldo de ave y cocina tapado a fuego medio durante unos 40 minutos, hasta que la carne esté bien tierna. Deja templar, retira los huesos y desmecha la carne.

Dora la cebolla picada junto con el chile molido. Añade el tomate frito y un cazo del caldo de cocción del pollo. Sofríe hasta que la salsa quede bien ligada. Incorpora los nachos y remueve con delicadeza para que se impregnen de la salsa sin romperse demasiado.

Sirve los chilaquiles en un cuenco y reparte por encima el queso emmental cortado en taquitos y unos pellizcos de mozzarella para que se fundan con el calor. Añade el pollo desmechado y termina con piparras y cilantro fresco.



FLAN DE CAJETA

INGREDIENTES

3 huevos
1 yema
250 g de leche entera
100 g de leche evaporada
250 g de dulce de leche
50 g de queso de rulo de cabra
Un chorrito de ron
1 tapón de esencia de vainilla
Pizca de canela molida
Pizca de jengibre molido

• PARA EL CARAMELO •
100 g de azúcar

• ADEMÁS •
200 g de nata
40 g de azúcar
Un chorrito de ron
Ralladura de naranja

ELABORACIÓN

Tritura a velocidad suave todos los ingredientes del flan junto con las especias, procurando no incorporar demasiado aire a la mezcla. Vierte la preparación en un molde para flan previamente caramelizado con caramelo rubio.

Coloca el molde en una bandeja con agua caliente y cocina al baño María en el horno precalentado a 170 °C durante unos 45 minutos, o hasta que, al introducir un palillo en el centro, salga limpio.

Deja enfriar completamente antes de desmoldar. Sirve el flan acompañado de una buena cucharada de nata montada aromatizada con ralladura de naranja y ron.