

## PIPIAN VERDE

### Ingredientes para el pollo:

- 500 gms de pechuga de pollo sin hueso ni piel
- Agua
- 1 Cebolla
- Sal

### Ingredientes para la salsa de pipián:

- 1 taza de pepita de calabaza verde (cruda o tostada)
- 3 hojas de lechuga
- 3 cebollitas de cambray con sus rabos
- 3 ramas de epazote (usar las hojas solamente)
- ½ kg de tomate fresadilla
- 1 chile jalapeño (con o sin semillas)
- 1 calabacita
- 8 ramas de cilantro
- 2 dientes de ajo
- 2 tortillas tostadas
- 1 chile poblano sin semillas
- 1 trozo de 1 a 2 cms de canela en rama
- ¼ cucharita de comino
- ½ cucharita de orégano
- 3 hojitas de laurel
- Sal al gusto

### Preparación:

1. El pollo se pone a cocer en agua con sal y cebolla. Ya cocido se desmenuza el pollo y se guarda el caldo para usarse en el molido de la salsa.
2. Para hacer la salsa se muelen todos los ingredientes en la licuadora, poco a poco, ayudándose a moler con el caldo de pollo. Se va vaciando todo a un sartén y ya que estén todos los ingredientes juntos se deja hervir por

10 a 15 minutos a fuego suave, cuidando de mover el fondo porque tiende a pegarse. Se prueba de sal y se le agrega el pollo desmenuzado. Se sirve con tostadas o con tortillas.

**Notas:**

El pollo se puede sustituir por otra carne ya sea puerco, pescado o si se desea puede hacerse vegetariano solamente con verduras.

