



Nombre de alumno: Alexa Gabriela Morales Coutiño

Nombre del profesor: Julibeth Martínez Guillén

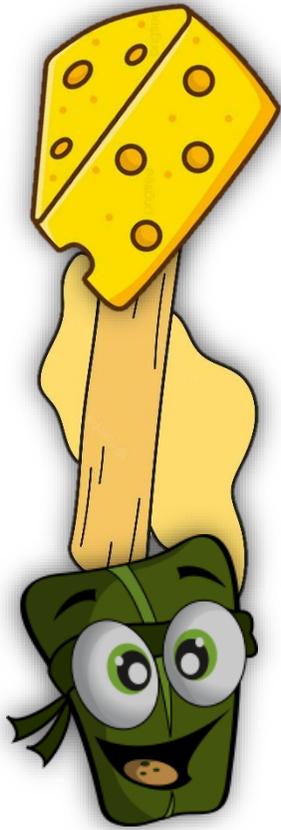
Nombre del trabajo: Receta

Materia: Alimentación y cultura

Grado: 1 cuatrimestre

Grupo: “A”

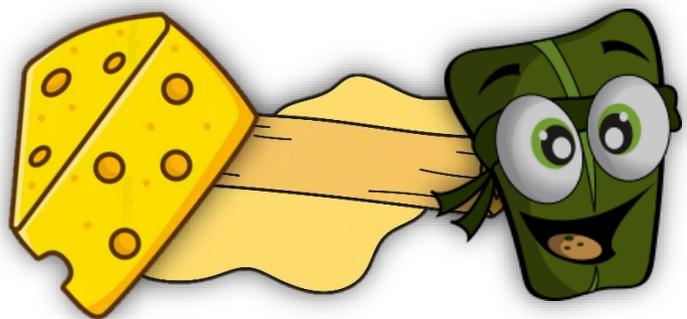
Comitán de Domínguez Chiapas a 03 diciembre de 2022.



“Chipilín con bolita”

versión zoque

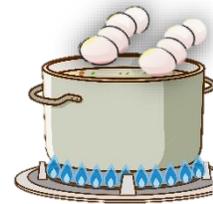
tiempo aprox. 1 hora



Ingredientes

- Masa
- Crema
- Queso
- Hoja de chipilín
- Agua
- Aceite
- Quesillo
- Elote
- Sal

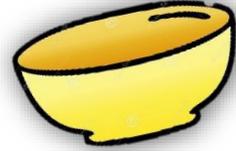
Preparación



- 1.- Se deshoja el chipilín, se lava, se escurre y se deja secar.
- 2.- A la masa se le pone sal y aceite hasta el punto que la masa sea manejable, sin que esté grasosa; se hacen bolitas de masa, dentro de ellas se le pone quesillo.
- 3.- Se pone a hervir aproximadamente 3 litros de agua en una olla, cuándo está hirviendo se dejan caer las hojas de chipilín, a fuego medio se deja cociendo.
- 4.- Licuar granos de elote con un poco de agua de la cocción anterior.
- 5.- Cuándo ya están cocidas las hojas de chipilín a fuego bajo se le deja caer elote desgranado y el elote licuado; se deja hervir.
- 6.- Después se colocan las bolitas dentro de la olla hasta que se cuezan y el caldo sea espeso

Presentación del platillo

- En un tazón sopero se sirven las bolitas con el caldo
- Se le pone crema y queso encima
- (Puede agregarse limón al gusto)



Platillo



Fuente

Abuela materna