Comida típica familiar

Pepián

Ingredientes:

4 onzas de ajonjolí

3 onzas de pepitoria

4chiles negros

1 chile guaque

1½ de tomate

3 quetzales de pan

1 cabeza de cebolla pequeña

3 libras de pollo

Sal al gusto.

Procedimiento

1) Dorar todos los ingredientes

2) En un recipiente se pone a hervir los chiles negros ya dorados

3) Ya teniendo listo los ingredientes que se deben de dorar los dejamos caer en el recipiente en donde se hirvieron los chiles

4) Dorar la carne con un poco de mantequilla

5) Licuar los ingredientes

6) Vaciar lo licuado a la una olla en especial de barro para que se pueda cocinar ya que dentro de ella ya estará el pollo dorado listo para poder ser mezclado con el licuado del pepián se agrega sal consomé y sazonador al gusto.

7) coser lentamente

8) servir con arroz

Demostración