



Lentejas, papas y chochoyotes

Porciones:

Ingredientes	Cantidades	Explicación
Lentejas	250 gramos	Lavar y colar las lentejas.
Agua *	400 gramos	Cocinarlas por 10 minutos en el agua *, retirarlas del fuego, reservar.
Harina de maíz azul (nixtamalizado)	150 gramos	Unir harina de maíz con el agua **, amasar hasta lograr una textura continua y sin grietas.
Agua **	150 gramos	Con el paso anterior hacer una pequeñas esferas (tamaño de una cuchara cafetera), producir con el dedo índice una depresión al centro de cada una de ellas,(chochoyotes) reservar.
Chiles guajillos	7 - 9 piezas	Lavar los chiles, retirar semillas, venas y placenta, cocinar por 5 minutos en el agua ***, retirar del fuego.
Agua ***	200 gramos	Colocar los chiles y el agua *** en el vaso de la licuadora junto con la cebolla, ajos, pimienta, comino, procesar a velocidad alta por 20 a 30 segundos, reservar, NO COLAR.
Cebolla blanca troceada	200 gramos	En una olla amplia, colocar las lentejas con caldo, la mezcla de chiles, papas cortadas, chochoyotes y agua * * * *, cocinar a fuego medio alto por 10 a 15 minutos.
Ajo, dientes	6 - 8 gramos	Ajustar sal y acidez.
Pimienta negra, molida	c/s	Servir en platos hondos, decorar con cilantro picado.
Comino	1 gramo	
Papas cocidas, enfriadas y refrigeradas (12 hrs), "cubos" medianos	300 gramos	
Agua hirviendo * * * *	1,500 gramos	
Sal	c/s	
Limón verde, jugo	2 piezas	
Cilantro fresco picado	30 gramos	

Observaciones: En caso de no encontrar harina de maíz azul, puede sustituirse por maíz amarillo