



JAN 27, 2023

🌐 Chile atole verde - test for draft posting

Gabriel Gasque¹

¹protocols.io



Gabriel Gasque
protocols.io

ABSTRACT

Test for draft posting

MATERIALS

Para la salsa verde

1 chile poblano
1 taza de espinaca
1 hoja santa
6 hojas de epazote
2 chiles jalapeños
Sal
1 taza de agua

Para el chileatole

1/4 de masa de maíz
1 taza de caldo de verduras o pollo

1/4 de cebolla blanca picada finamente
2 dientes de ajo picados finamente.
2 cucharadas de mantequilla o manteca de cerdo

3 tazas de agua caldo de verduras o de pollo
2 tazas de granos de elote
1 elote completo, troceado
sal

Guarniciones

epazote picado
queso fresco desmenuzado
cebolla morada finamente picada
limon verde para exprimir.

OPEN ACCESS

Protocol Citation: Gabriel Gasque 2023. Chile atole verde - test for draft posting. **protocols.io**
<https://protocols.io/view/chile-atole-verde-test-for-draft-posting-ck2kuycw>

License: This is an open access protocol distributed under the terms of the [Creative Commons Attribution License](#), which permits unrestricted use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original author and source are credited

Protocol status: In development
We are still developing and optimizing this protocol

Created: Dec 28, 2022

Last Modified: Jan 27, 2023

PROTOCOL integer ID:
74540

- 1 Asa el chile poblano y los chiles jalapeños. No es necesario pelar los chiles.

Note

Desvena los chiles si no deseas que el chileatole quede muy picoso.

- 2 Licúa los chiles asados con la espinaca, la hoja santa y las 6 hojas de epazote en 1 taza de agua hasta obtener una sala tersa.

Note

Cuela la salsa si es necesario.

- 3 Prueba de sal y ajusta.


Chileatole

30m


- 4 Disuelve la masa de maíz (1/4 de taza) en 1 taza de caldo **frio** de verduras (o de pollo o agua). Reserva

- 5 Sofríe la cebolla por  00:03:00 o hasta que esté translúcida y sin dorarse.

3m

- 6 Agrega el ajo y cocina por  00:01:00 .

1m

- 7 Agrega el caldo de verduras o pollo, los granos de elote, y el elote troceado y deja hervir a fuego bajo (simmer) por  00:20:00 hasta que el elote este tierno.

20m

- 8 Agrega la salsa verde y la masa de maíz previamente disuelta en el agua.

9 Deja hervir a fuego lento (simmer) por  00:10:00 moviendo constantemente para que no se pegue.

10m

10 Ajusta la sal.

Servir

11 Sirve el chileatole caliente y acompáñalo de queso fresco desmenuzado, cebolla morada picada, epazote y una rodaja de limón.