



Chileatole

Reconforta y da energía

Rinde para 5 porciones de 260 ml cada una

Tiempo de preparación: 40 minutos

Libre de gluten

Ingredientes

- 1 taza de masa elaborada con $\frac{1}{2}$ taza de harina de maíz nixtamalizado MASECA y $\frac{1}{3}$ de taza de agua
- 1.5 L de agua
- 2 tabletas de chocolate de mesa (180 g)
- 1 chile ancho
- 1 chile de árbol
- $\frac{1}{3}$ de taza de piloncillo rallado (60 g)
- 1 pizca de sal de mar (aproximadamente $\frac{1}{8}$ cucharadita)

Modo de preparación

1. Quitar las semillas de los chiles y dejar remojar en una taza de agua por aproximadamente 20 minutos
2. Cuando estén suaves quitarles las venas y las semillas que pueden haber quedado adheridas
3. En la licuadora colocar 1.5 L de agua, la masa de maíz y los chiles previamente remojados; licuar hasta obtener una mezcla cremosa
4. Colar si es necesario para obtener un atole sin grumos
5. Verter la mezcla en una olla y agregar el resto de los ingredientes, calentar a fuego bajo y mover con una cuchara de madera para evitar que se pegue en el fondo de la olla
6. Retirar de la estufa cuando haya tomado la consistencia de atole
7. Servir caliente