

Platillos especialmente elaborados para el Encuentro de **Los Mezcales Tradicionales de los Pueblos de México: herencia cultural y biodiversidad**

Por Zalorén González

Mole de Cuitlacoche

Ingredientes:

1 1/2 kilos de lomo de cerdo
1 cebolla grande partida a la mitad
4 dientes de ajo
4 pimientas gordas
1 1/2 kilos de cuitlacoche limpio
1 rama grande de epazote
6 chiles chipotles secos, asados y despepitados
3 cucharadas de manteca de cerdo
Sal y pimienta al gusto

La carne se pone a cocer con la cebolla, el ajo, la sal, las pimientas gordas y agua a cubrir hasta que esté muy suave. El cuitlacoche se muele con los chiles chipotles y un poco del caldo donde se coció la carne. En una cazuela se pone a calentar la manteca, se añade el cuitlacoche molido y el epazote y se deja sazonar muy bien. Si queda muy espeso se le pone un poco más de caldo. La carne se deshebra y se baña con la salsa.

Lonjas de Pollo en salsa borracha mezcalera.

Ingredientes

5 pechugas de pollo
3/4 de kg. de chapulines
1/3 de kg. de harina.
Sal y pimienta al gusto
1/2 lt. aceite de cártamo.

Para la salsa

2 chiles de árbol
2 chiles mulatos
1 cucharadita de vinagre.
1/4 de taza de miel de maguey
1/2 oz. de mezcal *de pechuga*

Las pechugas se sazonan con muy poca sal y con pimienta. Las pechugas se cortan en tiras y se enharinan. Se pasa las tiras por huevo con un poco de agua. Se empanizan con los chapulines y se fríen en aceite caliente.

Para la salsa, se despepitan los chiles, se asan y se pasan por agua caliente con piloncillo o miel de maguey.

Se muelen con la miel de agave y el vinagre. Se cuece la salsa y se flamea con el mezcal.

Las pechugas se bañan con esta salsa.