

# Chuli-buul



## Ingredientes

**Frijol negro:** 500 g

**Jitomate :** 2 Unidades

**Ajo:** 2 Dientes

**Epazote:** 1 Ramillete

**Huevo cocido:** 2 Unidades

**Sal:** Cantidad necesaria

**Elote desgranado:** 1 Unidad

**Habanero:** 1 Unidad

**Cebolla:** 1 Unidad

**Caldo De Frijol:** 1 Litro

**Pepita de calabaza:** ½ taza

## Preparación de la Receta

- Licuar los jitomates, *chile* habanero, un diente de *ajo* y media *cebolla*.
- Freír la salsa en una *cacerola* con aceite caliente, *sazonar* con sal y dejar reducir, reservar.
- Tostar en una sartén la *pepita* de *calabaza* y moler con sal en un *molcajete*.
- Licuar los granos de *elote* con un poco de agua y colar, reservar.
- Cocinar los frijoles con el ramillete de *epazote*, sal, *ajo* y *cebolla* restante
- Colar el caldo de los frijoles, reservar los frijoles
- En una *cacerola* colocar el caldo de *frijol* y añadir la molienda de *elote* previamente realizada
- Continuar la cocción a fuego bajo hasta que hierva y quede algo espeso, como un atole, posteriormente se agregan los frijoles cocidos
- Servir en un plato hondo y espolvorear con la *pepita* molida, decorar con rebanadas de *huevo cocido*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/chuli-buul>