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