

Chulibuul

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Armado

Semillas De Calabaza: 200 grs

Caldo de verduras

Cebolla: 1 Unidad

Chayote: 1 Unidad

Apio: 2 Ramas

Zanahoria: 1 Unidad

Epazote: c/n

Ajo: 1 Diente

Aceite De Oliva: c/n

Chulibuul

Caldo de verduras: 1 Litro

ELOTE: 1 Unidad

Ejotes: 1/2 Kilo

Sal: c/n

Salsa de chile habanero

Caldo De Pollo: c/n

Chiles habaneros: 3 Unidades

Manteca De Cerdo: 1 cda

Cebolla: 1/4 unidad

Jitomates Saladet o Tomate perita: 2 Unidades

Sal: c/n

Preparación de la Receta

Caldo

- *Saltear* en aceite el *apio*, la *zanahoria*, el *ajo*, el *chayote* y la *cebolla*.
- Colocar agua caliente, aromatizar con *epazote* y *hervir* durante 30 minutos.
- Retirar las verduras y reservar el caldo.

Chulibuul

- En una olla, *hervir* los ejotes en el caldo caliente de verduras.
- Licuar el *elote* desgranado con el caldo de *pollo*, colar y agregar a la olla.
- *Sazonar* con sal y cocinar durante 10 minutos.

Semillas

- Tostar las pepitas de *calabaza* en una sartén.
- Moler las pepitas tostadas con sal.

Salsa

- *Dorar* en *manteca* el *ajo*, el *chile* habanero, el *jitomate* y la *cebolla*.
- Licuar con el caldo y *sazonar* con sal.

Armado

- Servir el chulibuul caliente en tazones hondos, acompañar con la salsa y las pepitas de *calabaza* molidas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/chulibuul>