

Cuitlacoche, metamorfosis de un manjar

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Guiso de cuitlacoche

Sal: A gusto

Papalo: 1 Ramitas

Epazote: 10 Hojas

Aceite De Oliva: 1/4 Taza

Cuitlacoche: 1 1/2 k

Cebolla: 1 Unidad

Ajo: 4 Dientes

Jitomates asados: 4 Unidades

Chiles verdes: 3 Unidades

CHOCLOS: 2 Unidades

Tortillas

Masa de maíz blanco: 1/2 k

Masa de maíz negro: 1/2 k

Varios

Cilantro: A gusto

Queso de Cabra: 500 g

Preparación de la Receta

Guiso de cuitlacoche

- Retire las hojas y las barbas de las cuitlacoche, lave bien luego píquelos.
- Pele la *cebolla* y el *ajo* y pique junto con los chiles y los jitomates asados.
- Desgrane los choclos.
- En una olla con aceite de oliva bien caliente saltee la *cebolla*, los ajos, los chiles, los granos de *choclo*, los jitomates y las cuitlacoche, sazone con sal, el papalo y las hojas de *epazote* previamente lavadas
- Mezcle y deje cocinar a fuego lento durante 25 minutos aproximadamente.

Tortillas

- Amase mientras rocía con agua y hasta conseguir una consistencia suave
- Deje reposar durante 10 minutos.
- Forme luego bollos de 4 a 6 cm.
- Cloque dos círculos de plástico sobre la tortilladora o prensa, luego entre los círculos coloque un bollo de masa, baje la tapa y preñse
- Retire suavemente separando la masa de los círculos de plástico.
- Repita la operación.
- Cocine luego las tortillas en un sartén.
- Pique el queso de cabra.

Armado

- Tome una tortilla de maíz negro y rellene con el guiso y hojas de *cilantro*, repita la operación con otra de maíz blanco y rellene con el guiso, hojas de *cilantro* y queso de cabra.
- Termine de armar las tortillas a gusto.

Presentación

- Sirva en una fuente.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/cuitlacoche-metamorfosis-de-un-manjar>