Elopozole

Ingredientes

Habas frescas: 1 Taza
Aceite De Oliva: 50 miliitros
Cebolla: 1/2 unidad
Chilacayote grande: 1/2 unidad
Diente de ajo: 1 unidad
Epazote: 1 Rama
Chile Guajillo: 3 Unidades
Caldo de res: 1 Litro
Chayote: 1 unidad
Chile ancho: 1 unidad
Granos De Elote: 400 Gramos
Sal: c/n

Acompañamiento

Cebolla cambray: 2 Unidades
Limon: 1 unidad
Chile serrano: 1 unidad

Preparación de la Receta

- *Saltear* en aceite de olivo caliente el grano de *elote* sazonado con sal al gusto
- *Tatemar* los chiles guajillo y ancho ya limpios, secos e hidratarlos en una olla con agua caliente
- Picar finamente la *cebolla* y agregarla al salteado del grano de *elote*
- Posteriormente, licuar los chiles y el *ajo* con un poco del agua de cocción.
- *Sazonar* la molienda en una sartén por separado y guisar por 4 minutos.
- Una vez guisado, integrar la molienda de chiles al salteado de granos de *elote* con caldo de *res*.
- Dejar cocinar por unos minutos más.
- Cortar en cubos grandes el *chilacayote*, así como el *chayote* previamente pelado
- Agregarlos al guiso
- Aromatizar con *epazote*
- Finalmente, incorporar las *habas* peladas y cocinar por 10 minutos más.

Acompañamiento

- Filetear *cebolla* cambray con rodajas de *chile* verde y *limón* al gusto
- Servir caliente en tazones hondos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/elopozole