Escamoles al ajillo

Ingredientes

Escamoles: 200 g
Ajo: 1 Diente
Mantequilla: 150 g
Epazote: 1 Ramillete
Cebolla: 1/3 Unidades
Chile serrano: 1 Unidad
Sal: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Preparación

- Picar la *cebolla* en cubos pequeños, el *ajo* finamente y el *chile* en rodajas.
- Cortar las hojas del ramillete de *epazote* en tiras muy finas.
- *Blanquear* los escamoles en agua con sal.
- Limpiar y escurrir los escamoles, reservar.
- En una sartén con *mantequilla* sofreír la *cebolla*, *ajo* y *chile*.
- Añadir los escamoles y remover constantemente por tres minutos.
- Agregar el *epazote*, integrar y freír.
- Una vez frito se sirven en tacos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/escamoles-al-ajillo