Guiso de Frijol con Chochoyotes



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Chochoyotes

Semillas De Calabaza: 300 grs

Frijoles

Frijoles negros remojados en agua durante 12 horas: 1/2 Kilo
Chile de árbol: 3 Unidades
Vainilla: 1 Vaina
Sal: c/n

Guacamole

Cebolla: 1/4 unidad
Chile Verde: 1 Unidad
Cilantro Picado: 1/2 Taza
Jitomates o tomates redondos picado: 1/2 Taza
Tomatillos: 3 Unidades

Preparación de la Receta

Chochoyotes de pepita

- Tostar las pepitas
- Licuar con poca agua y sal hasta formar una pasta homogénea.
- Formar bolitas con la pasta, darles la forma y reservar.

Frijoles

- Cocer frijoles con sal durante 40 minutos a fuego alto.
- Agregar las semillas de la vaina de vainilla e incorporar los chochoyotes y chiles de árbol.
- Cocinar durante 15 minutos.

Guacamole

- En un *molcajete* moler el *chile*, la *cebolla* picada, el *cilantro*, los tomatillos y el *jitomate*.
- Incorporar el *aguacate* y *sazonar* con sal.

Procedimiento para el montaje

- Servir el guiso de frijoles con chochoyotes de *semilla* de *calabaza*
- Acompañar con tortillas de maíz calientes y el *guacamole*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/guiso-de-frijol-con-chochoyotes