# Guiso de Huazontle, Hongos y Elote

Tiempo de preparación: 45 Min

## Ingredientes

**Aceite**: 50 miliitros
**Cebolla fileteada**: 1/2 unidad
**Granos de elote cacahuazintle cocidos**: 200 grs
**Mantequilla**: 2 cdas
**Ajo**: 1 unidad
**Champiñones**: 500 grs
**Huazontle limpios**: 500 grs
**Hojas de epazote**: 1/2 Taza

### Acompañamiento

**Frijoles negros refritos**: c/n
**Tortillas De Maíz**: c/n
**Queso chiapas**: c/n

## Preparación de la Receta

- Sofreír en aceite vegetal, el *ajo*, la *cebolla* blanca y hojas de *epazote*.
- *Blanquear* en agua con sal.
- Agregar los huazontles y cocinar por 5 minutos.
- Escurrir y agregar al guiso.
- Incorporar los champiñones y *sazonar* con sal y pimienta.
- Agregar el maíz.
- Integrar la *mantequilla*.

### Armado

- Servir con frijoles refritos, tortillas de maíz y queso Chiapas.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/guiso-de-huazontle-hongos-y-elote**