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