

Guiso de Huitlacoche

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Aceite De Oliva: c/n

Epazote: c/n

Huitlacoche: 1 Kilo

Cebolla: 2 Unidades

Agua: c/n

Granos De Elote: c/n

Sal: c/n

Preparación de la Receta

- Limpiar el **huitlacoche**, quitar los cabellos.
- Cocinar en una cazuela con un chorrito de agua y el grano de *elote* .
- Cortar la *cebolla* en cuadritos y las hojas del *epazote* al gusto y agregarlos a la cazuela.
- Incorporar la sal y dejarlo cocer por 15 minutos.
- Retirar del fuego y poner un toque de aceite de oliva
- Se recomienda servir con salsa verde y tortillas recién elaboradas, también se puede consumir como *guarnición* para tlacoyos, quesadillas o como *guarnición* de otro platillo.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/guiso-de-huitlacoche>