

Ha'sikil P'aak

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Pepitas de calabaza: 3/4 Taza

Chile habanero: 1

Tlayudas:

Jícama en bastones:

Sal:

Jitomate saladet: 4

Cilantro Picado: 2 Cucharadas

Zanahoria baby de colores:

Pepino persa en bastones:

Preparación de la Receta

- Tostar las pepitas en un comal y triturar en un *molcajete* hasta que se hagan polvo.
- *Tatemar* los jitomates y el *chile* habanero en un comal.
- Triturar el *jitomate* con el habanero en el *molcajete* y agregar el *cilantro* picado al final.
- Incorporar las pepitas, hasta que quede una textura cremosa como dip.
- Servir acompañado con la *zanahoria*, la *jícama*, el pepino en bastones y tlayudas tostadas

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ha-sikil-p-aak>