

Habas a la mexicana



Ingredientes

Pierna de pollo con muslo: 3 Unidades

Cueritos de cerdo: 500 g

Ajo: 5 Dientes

Chile guajillo asado: 7 Unidades

Mejorana: 2 Ramilletes

Epazote: 2 Ramilletes

Nopales: 3 Unidades

Manteca De Cerdo: 1 Cucharada

Chamorro de cerdo: 1 k

Costilla de carnero: 1 k

Jitomate : 5 Unidades

Tomillo: 2 Ramilletes

Orégano: 2 pizcas

Penca de maguey: 2 Unidades

Cebolla: 1 Unidad

Sal: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Picar *cebolla*, *ajo*, *chile* desvenado, y jitomates.
- Freír en una sartén con aceite caliente, la *cebolla*, *ajo*, *chile* y *jitomate* ; *sazonar* y reservar
- Cocer las **habas** en agua caliente con sal
- Escurrir y añadir a la *cacerola* con el sofrito de vegetales
- Cocer la preparación a fuego lento.
- Añadir el *cilantro* picado al momento de servir.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/habas-a-la-mexicana>