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