

Huazontles con caldillo



Ingredientes

Huazontles limpios y blanqueados: 400 g

Chile serrano: 1 Unidad

Ajo: 2 Dientes

Requeson: 250 g

Harina: 250 g

Jitomate : 4 Unidades

Cebolla: ½ Unidades

Orégano: 1 Pizca

Huevo: 4 Unidades

Preparación de la Receta

- Licuar el *jitomate*, *ajo*, *cebolla* y un poco de agua.
- Sofreír la mezcla anterior en una cazuela con una cucharada de aceite, añadir un poco de agua y sal.
- Aromatizar con una pizca de *orégano*.
- Cocinar a fuego bajo hasta que reduzca.
- Batir las claras a punto de turrón, agregar las yemas y mover suavemente hasta integrar, reservar.
- Tomar un par de ramas de huazontles tiernos, previamente limpios y extenderlos en la mano, colocar una cucharada de *requesón* y apretar.
- Pasar por *harina* y capear con el *huevo* batido, freír en suficiente aceite, retirar el exceso con papel absorbente.
- Servir los huazontles con un poco de caldillo ya espeso.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/huazontles-con-caldillo>