Papadzules

Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Guarnición

Cebolla en rodajas: c/n
Pico de gallo: 1 Taza

Salsa de Pepitas de Calabaza

Aceite de pepita frita: 1/2 Taza
Epazote: c/n
Pepitas de calabaza fritas: 1 Taza
Tomate verde: 2 Unidades
Cebolla: 1/4 unidad
Hoja Santa: 1 unidad
Sal: c/n

Salsa Roja

Cebolla blanca asada: 1 unidad
Sal de grano: c/n
Diente de ajo asado: 1 unidad
Chile habanero asado: 1 unidad
Jitomate asado: 4 Unidades

Tortillas

Tortillas De Maíz: 4 Unidades
Huevos cocidos: 4 Unidades

Preparación de la Receta

Salsa

- En una olla con agua hirviendo, agregar la *cebolla*, el *epazote* y sal.

- Licuar las pepitas fritas con el *tomate* verde asado, agua de la infusión y *epazote* fresco.
- *Blanquear* la hoja santa en el agua de la infusión y agregar a la licuadora.
- Sofreír la salsa en el aceite de *pepita* y *sazonar*.

Salsa roja

- Licuar el *chile* habanero asado, el *ajo* asado, la *cebolla* asada, sal gruesa, agua de infusión de *epazote* y jitomates asados.

Tortillas rellenas

- Freír las tortillas en el aceite de *pepita*.
- Rellenar con el *huevo* duro picado, enrollar y reservar.

Montaje

- Bañar las tortillas rellenas con la salsa.
- Servir con pico de *gallo* y rodajas de *cebolla* asada.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/papadzules