elGourmet

Pepeto del Estado de México

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Pimienta: c/n A gusto
Aceite: c/n A gusto
Hojas de epazote: 6 Unidades
Cebolla: 1/2 unidad
Chilacayote: 3 Unidades
ELOTE: 2 Unidades
Sal: c/n A gusto
Agua: 1.5 lts
Chile manzano: 2 Unidades
Chayote: 3 Unidades
Costilla o codillo de cerdo: 500 Gramos
Habas peladas: 500 Gramos

Preparación de la Receta

- Sellar con aceite en una olla caliente la carne previamente sazonada con sal y pimienta hasta que tome un tono o dorado
- Agregar a la olla los elotes cortados en 5 partes cada uno, agua y *habas*, dejar cocinar durante 40 minutos aproximadamente
- Agregar a la mitad de la cocción *chilacayote* cortado en trozos medianos, *cebolla* fileteada, chiles y *epazote*, dejar cocinar durante 20 minutos más
- Servir bien caliente, acompañado de bolillo y limones.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pepeto-estado-de-mexico