

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>