

Tlatonile de la Milpa

Tiempo de preparación: 20 Min



Ingredientes

Caldo de verdura

Cebolla: 1/2 Unidad

Agua: 1 Litro

Chayote: 1 Unidad

Ejote o chauchas: 350 grs

Epazote: c/n

Semillas De Calabaza: 1/2 Taza

Caldo De Pollo: 1 Litro

Sal: c/n

Agua: 2 Litros

Cilantro: 2 Ramas

Chile chilaca: 1 Unidad

Elote blanco: 1 Unidad

Flores de calabacín: 250 grs

Calabacín: 1 Unidad

Miltomate o tomatillo verde: 1/2 Kilo

Tortillas

Masa De Maíz: 1/2 Kilo

Preparación de la Receta

Tlatonile

- Cortar los ejotes, los chayotes y cocinar con el *elote* en una olla con agua hirviendo con sal.
- En otra olla con agua hirviendo cocinar la *cebolla*, el *chile* chilaca sin pedúnculo y los tomatillos por 10 minutos.
- Retirar y licuar con caldo de *pollo*, las pepitas de *calabaza* previamente tostadas en una sartén y el *cilantro*.
- *Sazonar* con sal y agregar a la olla donde se están cocinando las verduras.
- Aromatizar con *epazote*
- Incorporar las calabacitas cortadas en cubos y cocinar durante 5 minutos.

- Añadir las flores de *calabaza* y apagar el fuego.

Tortillas

- Hacer bolitas de masa de maíz y aplanarlas con un tortillero.
- Cocinarlas de ambos lados en un comal caliente.

Armado

- Servir caliente en cuenco acompañado de tortillas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tlatonile-de-la-milpa>