

Papadzules San Juan



Tiempo de
preparación

60 min.

Porciones

8

Ideal para

Comida

Nivel

Fácil

Ingredientes

Para preparar Los Papadzules:

350 gr. Semillas de calabaza tostadas

1pza. Rama de epazote

24pza. Tortillas delgadas

10pza. Huevos cocidos San Juan picados

Cantidad necesaria Sal y pimienta.

500ml. Agua.

Para El Chiltomate:

4pza. Jitomates asados y pelados

1pza. Chile habanero (optativo)

1pza. Cebolla picada

1pza. Cucharada de manteca o de aceite de maíz

Cantidad necesaria Sal y pimienta.

Preparación

1. Hervir en el agua la rama de epazote.
2. Moler las semillas de calabaza para formar una pasta de semillas de calabaza.
3. Esta pasta se continúa moliendo con el epazote y un poco de agua en que hirvió para obtener una salsa espesa como atole. Sal pimienta para sazonar.
4. Las tortillas calientes se pasan por la salsa, se rellenan con el huevo cocido San Juan picado, se enrollan, se van acomodando en un platón.
5. Bañar con el resto de la salsa de pepita y por último, con el chiltomate.
6. Decorar con un poco las de huevo San Juan Picado y rebanadas de huevo unas hojitas de cilantro.

Nota: Si desea los puede acompañar con cebolla morada en vinagre. Algunas personas utilizan caldo de pollo en lugar de agua.

Para el chiltomate:

1. El jitomate se pela y se muele con el chile habanero y se cuela.
2. En la manteca caliente se acitrona la cebolla y se le añade el molido anterior y sal y pimienta al gusto, se deja sazonar muy bien hasta que espese.