



Papadzules – Enchiladas Estilo Yucatán

Ingredientes

Salsa verde:

- 350 gramos (12.35 onzas) de semillas de calabaza tostadas y molidas
- 1 rama de epazote
- sal al gusto

Chiltomate (salsa roja):

- 12 tortillas hechas con harina de maíz MASECA®
- 4 jitomates asados y pelados
- 10 huevos cocidos y picados
- 1 chile habanero
- 1 cucharada de aceite
- 1 cebolla picada
- sal y pimienta al gusto

Modo de preparación

Salsa verde:

1. Licúa con agua, las semillas de calabaza, el epazote y un poco de sal, hasta obtener una salsa espesa.

Chiltomate (salsa roja):

1. Pela el jitomate y muele con el chile habanero.
2. Calienta en una sartén el aceite y acitróna la cebolla.
3. Añade el molido anterior, la sal y la pimienta, y cuécelo hasta que espese.

Relleno:

1. Calienta las tortillas hechas con MASECA® y forma tacos con el huevo picado y acomódalos en un plato.
2. Baña los tacos con la salsa de semilla de calabaza y encima coloca el chiltomate.