



# Papadzules

## *Ingredientes*

### **Para la salsa:**

- 350 g. de semillas de calabaza tostadas y molidas
- 1 rama de epazote
- Sal al gusto

### **Para el chiltomate:**

- 4 jitomates asados y pelados
- 1 chile habanero
- 1 cda. de aceite
- 1 cebolla picada
- Sal y pimienta al gusto
- 12 tortillas hechas con MASECA Blanca
- 10 huevos cocidos y picados

## ***Modo de preparación***

### **Para la salsa:**

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

### **Para el chiltomate:**

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

### **Para armar los papadzules:**

1. Calienta las tortillas, forma tacos con el huevo picado y acomódalos en un plato.
2. Baña los tacos con la salsa y encima coloca el chiltomate.