



## Chilacayotes rellenos de huitlacoche

Categoría: Vegetariano, Verduras, Especialidades

¿Buscas una receta diferente? ¡Esta es la mejor opción!



Preparación  
30 min.



Dificultad  
Baja



Porciones  
4 personas



### Ingredientes

- 4 Chilacayotes
- 1 taza de Huitlacoche La Costeña®
- 1 taza de Queso Fresco en cubos
- 1 cda de Epazote picado
- 4 cdas de Crema de Elote La Costeña®
- Sal y pimienta al gusto
- 1/2 taza de Tortilla frita en cuadritos



### Preparación

1. Ahuecar los chilacayotes, picar la pulpa. Reservar.
2. Mezclar la pulpa picada, dos cucharadas de huitlacoche, queso fresco, epazote, dos cucharadas de la crema de elote, sazonar con sal y pimienta
3. Rellenar los chilacayotes con la mezcla anterior y ponerlos a baño María durante 20 minutos.
4. Hacer una salsa calentando el resto del huitlacoche, la crema de elote y el epazote.
5. Servir un poco de salsa, el chilacayote y acompañar con tortillas fritas.