

## PAPADZULES (Enchiladas de Huevo en Salsa de Pepita Verde)

### Ingredientes:

- Tortillas de maíz las necesarias
- 8 Huevos duros picados finamente

### Salsa de pepita:

- 2 tazas de agua hirviendo
- 5 ramas de Epazote (las hojas)
- 2 tazas de pepitas de calabaza tostadas
- 1 ½ cucharitas de sal

### Salsa de tomate:

- 4 Tomates huaje rojos
- 1 a 2 Chiles habaneros
- 1 rebanada de cebolla
- 1 diente de ajo
- ½ cucharita de sal

### Preparación:

1. En el agua hirviendo se agregan las hojas de epazote durante 30 segundos. Las pepitas se agregan a la licuadora y se les vacía el agua con las hojas de epazote y la sal y se muele hasta dejar una salsa muy tersa.
2. Para hacer la salsa de tomate, llamada, chiltomate, se asan en el comal los tomates, los chiles habaneros, la cebolla y el ajo y una vez asados se muelen en la licuadora, debe dejarse la salsa de una consistencia gruesa tipo molida en molcajete.
3. Para hacer los tacos se calientan las tortillas, se pasan por la salsa de pepita para que se cubra por ambos lados, se rellenan de huevo y se enrollan. Se cubren con más salsa de pepita y se adornan con salsa de tomate.