

Papadzul

Es un platillo muy típico y muy conocido. Es un taco de huevo cocido bañado con pepita verde molida. Esta pepita se prepara con una pasta, el recado de papadzul. Se tuesta la semilla de calabaza hasta que se le quite ese tono verde que tiene y se torna un poco más café, se mezcla en la licuadora con la pasta de papadzul y una

infusión preparada con jitomate y epazote, después se vierte a una charola con un poco de aceite de oliva, esto para darle cuerpo y sabor. Una vez listo se hace un taco de huevo cocido y se baña con la preparación del papadzul, se le pone una salsa de jitomate y se adorna con unos cuadritos de huevo cocido.

