



# Receta Tradicional



## Zompopos

### Instrucciones:

- **Recolección:** Los zompopos se recolectan durante la temporada de lluvias, especialmente en mayo, cuando emergen en grandes cantidades.
- **Limpieza:** Lava los zompopos con agua fría para eliminar cualquier impureza.
- **Preparación:** En una sartén grande, calienta el aceite a fuego medio. Añade el ajo picado y sofríe hasta que esté dorado.
- **Cocción:** Agrega los zompopos a la sartén y cocina durante 5-7 minutos, removiendo ocasionalmente hasta que estén crujientes.
- **Condimento:** Sazona con sal al gusto y sirve con un toque de limón.



### Ingredientes:

- 1 taza de zompopos de mayo
- 1 diente de ajo, finamente picado
- 2 cucharadas de aceite
- Sal al gusto
- Limón para acompañar



FUERZA MAYA

