Blinis de maíz



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cilantro: 1 cdita.
Huevos: 2 Unidades
Leche: ¼ Ml.
Claras: 2 Unidades
Chili en polvo: Una pizca
Choclo: 1 Unidad
Harina: 100 grs.
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal: Cantidad necesaria
Jalapeño: ¼ Unidad
Nuez Moscada: Una pizca

Abadejo

Polvo de chili: A gusto
Sal: A gusto
Abadejo: 4 Filetes
Aceite De Oliva: 1 cda.
Manteca: 1 cdita.
Panko: Cantidad necesaria

Vinagreta

Sal: A gusto
Cilantro: 10 Cantidad necesaria
Echalotte: 1 Unidad
Aceite de Nuez: 1 cdita.
Aceite De Oliva: 30 cc
Anchoa en aceite: 1 Filete
Jalapeño: ¼ Unidad
Limon: ½ Unidad
Choclo: ½ Unidad

Preparación de la Receta

- Pele el *choclo*, unte con aceite de oliva y dore en el grill caliente.
- Desgrane el *choclo* y pique groseramente.
- Pique finamente el jalapeño y el *cilantro*.

- En un bowl bata las claras a nieve con 1 pizca de sal y reserve en la heladera.
- En un bowl aparte bata los huevos con sal y el *chili*.
- Agregue la *harina* tamizada poco a poco.
- Condimente con nuez moscada.
- Vierta la leche y mezcle bien.
- Añada los granos de *choclo*, el jalapeño y el *cilantro*.
- Deje reposar durante 20 minutos.
- Incorpore las claras batidas a nieve en dos veces en forma envolvente.
- En una sartén caliente con *manteca* disponga un aro, rellene con la pasta de blinis y cocine hasta que se despegue del fondo.
- Retire el aro, dé vuelta el blini y termine la cocción.

Abadejo

- Corte los filetes de *abadejo* en porciones regulares.
- Condimente el pescado con sal y el polvo de *chile*.
- Reboce con el *panko*.
- En una sartén con *manteca* y aceite de oliva dore el pescado por ambas caras.

Vinagreta

- Pele el *choclo*, unte con aceite de oliva y dore en el grill caliente.
- Desgrane el *choclo* y pique groseramente.
- Pique el *cilantro*, la échalote y el jalapeño.
- Desmenuce la *anchoa*.
- Exprima el *limón*.
- En un bowl mezcle la *anchoa*, el *cilantro*, la échalote, el jalapeño, el aceite de oliva, el aceite de nuez, sal, el *jugo* de *limón* y los granos de *choclo*.

Presentación

- Sirva la vinagreta en los bordes de un plato, en el centro acomode un blini en el centro, encima sirva el pescado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/blinis-de-maiz