

## Blinis de maíz

Tiempo de preparación: 30 Min



### Ingredientes

**Cilantro:** 1 cdita.

**Huevos:** 2 Unidades

**Leche:** ¼ Ml.

**Claros:** 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 desprenda 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>