

Elotada estilo coahuila con aderezo de limón, albahaca y chile tatemado

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Elotes: 12 Unidades

Para la salsa:

Limon: 6 Unidades

Albahaca: 1 Manojó

Aceite de cocina: A gusto

Chile habanero chocolate: 3 Unidades

Sal: A gusto

Preparación de la Receta

Para preparar los elotes

- Se hace una pira de sarmientos o ramas secas y se monta encima una cama de elotes sin remover sus hojas
- Se enciende y se dejan quemar las ramas y los elotes, moviendo con un bieldo de cultivo las brasas para que se tatemén y se cuezan parejo
- Se dejan enfriar un poco y se retiran las hojas quemadas
- Los elotes quedan como "al vapor"

Para preparar la salsa

- Se tatemán los limones sobre el rescoldo o brasa hasta que queden negros
- Se tatema sobre un comal el **chile** habanero
- Se deja enfriar un poco el **limón** y exprime su *jugo* con un exprimidor
- Se muele el *jugo* de *limón* en licuadora con los habaneros tatemados ya sin rabo, las hojas de **albahaca**, sal y pimienta negra molida

- Se agrega aceite por el tapón pequeño en forma de hilo hasta que tome una consistencia cremosa
- Se sirven los elotes untados con el aderezo

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/elotada-estilo-coahuila-con-aderezo-de-limon-albahaca-y-chile-tatemado>