

Elote y chapulin, alegria del campo

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Chapulín

Sal: A gusto Cebolla: 2 Unidad

Chile serrano: 1 Unidad Jugo de Limón: 1 Unidad

Epazote: Cantidad necesaria **Mixiote**: 6 Hojas **Aceite De Oliva**: 1/3 Taza **Escamoles frescos**: 600 g

Hojas de Maíz: 24 Unidades

Elote

Sal: A gusto

Jugo de Limón: 1 Unidad **Queso de rallar**: 50 g

Elotes: 6 Unidades Mayonesa: 100 g

Guacamole

Chile piquin: Cantidad necesaria

Sal: A gusto

Chile serrano: 4 Unidades Cebolla blanca: 1 1/2 Unidad

Jugo de zucchini: 1 Unidad Paltas: 4 Unidades

Aceite De Oliva: 1/4 Taza Jugo de Limón: 3 Unidades

Salsa verde

Chipotles mecos: 2 Unidades Sal: A gusto

Cebolla: 1/2 Unidad Agua: 3/4 Taza

Ajo: 2 Dientes Tomates Verdes: 12 Unidades

Jugo de Limón: 20 cc Chiles moritas: 2 Unidades

Totopos

Aceite para freir: Cantidad necesaria Tortilla de maíz: 2 Unidades

Varios

Tortillas De Maíz: 18 Unidades

Preparación de la Receta

Chapulín

• Pele y corte la cebolla en cubos pequeños.

- Corte el chile al medio, retire las semillas y corte en cubos pequeños
- En una sartén con aceite de oliva, saltee la cebolla.
- Agregue los escamoles, el jugo de limón, y el epazote
- Condimente con sal y cocine a fuego suave durante unos 4 a 5 minutos
- Remoje en agua el mixiote y corte en cuadrados.
- Ate con tiras de hojas de maíz secas cada extremo formando paquetitos en forma de caramelos abiertos o barquitos y rellene con la preparación anterior.

Elote

- Limpie los elotes o choclos.
- En una olla con agua hirviendo salada cocine los elotes o choclos.
- Retire y condimente con sal, unte con *mayonesa*, espolvoree con *chile* piquín, rocíe con *jugo* de *limón* y espolvoree con queso rallado.

Salsa verde

- Corte los tomates verdes al medio.
- Pele y corte la cebolla en cubos.
- Corte el chile al medio, retire las semillas y corte en cubos pequeños.
- Pele y pique los ajos.
- En una licuadora coloque los tomates verdes, el *chile* verde, sal, *jugo* de *limón*, agua, *ajo* y *cebolla*.
- Procese hasta lograr una salsa semi espesa
- · Reserve.

Guacamole

- Corte la palta al medio y retire la pulpa.
- Pele y corte la *cebolla* en cubos pequeños.
- Corte el chile al medio, retire las semillas y corte en cubos pequeños.

- Pique el cilantro.
- En un mortero coloque la cebolla con sal fina, el chile, la palta y el cilantro.
- Trabaje hasta que tome una consistencia de puré
- Añada el aceite de oliva, el extracto de jugo de zucchini y el jugo de limón
- Mezcle suavemente
- Sirva de inmediato.

Totopos

- Corte la tortilla de maíz en triángulos.
- En una olla con abundante aceite caliente fría los trocitos de tortilla de maíz.
- Retire sobre papel absorbente.

Presentación

- En un plato sirva los chapulines, acompañe con el *guacamole*, espolvoreado con sal y los totopos.
- En otro plato sirva los elotes y acompañe con la salsa verde.
- Sirva las tortillas de maíz recién hechas para hacer tacos.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/elote-y-chapulin-alegria-del-campo