

Elote y chapulin, alegria del campo

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Chapulín

Sal: A gusto

Chile serrano: 1 Unidad

Epazote: Cantidad necesaria

Aceite De Oliva: 1/3 Taza

Hojas de Maíz: 24 Unidades

Cebolla: 2 Unidad

Jugo de Limón: 1 Unidad

Mixiote: 6 Hojas

Escamoles frescos: 600 g

Elote

Sal: A gusto

Jugo de Limón: 1 Unidad

Elotes: 6 Unidades

Chile piquin: Cantidad necesaria

Queso de rallar: 50 g

Mayonesa: 100 g

Guacamole

Sal: A gusto

Chile serrano: 4 Unidades

Jugo de zucchini: 1 Unidad

Aceite De Oliva: 1/4 Taza

Cebolla blanca: 1 1/2 Unidad

Paltas: 4 Unidades

Jugo de Limón: 3 Unidades

Salsa verde

Chipotles mecos: 2 Unidades

Cebolla: 1/2 Unidad

Ajo: 2 Dientes

Jugo de Limón: 20 cc

Sal: A gusto

Agua: 3/4 Taza

Tomates Verdes: 12 Unidades

Chiles moritas: 2 Unidades

Totopos

Aceite para freír: 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>