

# Elotes De Parque

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

### Elote

**Elote Cocido o Asado:** 3 Unidades

**Mayonesa De Chicatanas:** c/n

**Polvo De Chiles Secos:** c/n

**Limon:** c/n

**Palillos De Elote:** 3 Unidades

**Queso De Prensa:** 100 g

### Mayonesa De Chicatanas

**Aceite Vegetal:** c/n

**Jugo Limón:** 3 Gotas

**Chicatanas En Polvo:** c/n

**Yema de huevo:** 1 unidad

### Polvo De Chicatanas

**Chicatanas:** 100 g

### Polvo De Chiles

**Chile Guajillo:** 3 Unidades

**Chile de árbol:** 5 Unidades

## Preparación de la Receta

- Limpiar los chiles quitar rabo y semillas ; tostar ligeramente en una sartén y licuarlos en seco hasta hacerlos polvo, reservar.
- Tostar n una sartén ligeramente las chicatanas hasta que estén crujientes.
- Enfriar y moler en la licuadora hasta hacer polvo, reservar.

## Mayonesa de chichatanas

- Batir en un tazón la yema de *huevo* y el *jugo* de *limón*, añadir el aceite en forma de hilo poco a poco hasta que la *mayonesa* adquiera la consistencia deseada.
- Agregar el polvo de chichatana, revolver y reservar.

## Elote

- Cocer en una *cacerola* con agua hirviendo los elotes por 15 minutos o asar a las brasas, una vez cocidos retirar y colocar un palo en el centro del *elote*.
- *Marinar* el *elote* con el *limón*, untar con la *mayonesa* de chichatana, luego bañarlo con el queso rallado y finalmente espolvorear con el polvo de chiles.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/elotes-de-parque>