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 chicatanas

- 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 chicatana, 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 chicatana, 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