Esquites Con Langosta

Tiempo de preparación: 35 Min

Ingredientes

Esquites

Cebolla: 1/2 unidad
Ajo: 1 Diente
Epazote: 1 Rama
Queso Oreado: 50 g
Granos De Elote Tierno: 1 kg
Limon: 1 unidad
Polvo De Chiles Secos: 10 g
Sal: a gusto

Langosta

Cola De Langosta: 200 g
Limon: 1 unidad
Pimienta blanca: c/n
Ajo: 1 Diente
Mantequilla: 40 g
Sal: c/n

Mayonesa De Chiles Secos

Aceite Vegetal: 200 Ml
Polvo De Chiles Secos: 1 Pizca
Yema de huevo: 1 unidad
Jugo Limón: 1/2
Sal: c/n

Preparación de la Receta

- Añadir en una *cacerola* los granos de *elote* y cubrir con agua.
- Agregar *cebolla*, *epazote*, *ajo* y sal al gusto.
- Cocinar por 15 minutos a fuego medio y reservar.
- Añadir en una *cacerola* los granos de *elote* y cubrir con agua, agregar *cebolla*, *epazote*, *ajo* y sal al gusto

- Cocinar por 15 minutos a fuego medio y reservar.

Langosta

- Abrir la langosta y colocarla en una *cacerola* con agua caliente, suficiente para cubrirla, añadir un poco de sal, dejar unos momentos y retirar
- Detener cocción colocando en un tazón con agua y hielos
- Escurrir en papel absorbente
- Separar la carne del caparazón y cortar en trozos
- Añadir en una sartén *mantequilla*, *ajo* y la langosta, agregar gotas de *limón* y salpimentar, dejar *dorar* un poco.
- Abrir lalangosta y colocarla en una *cacerola* con agua caliente, suficiente paracubrirla, añadir un poco de sal, dejar unos momentos y retirar.
- Detener cocción colocando en untazón con agua y hielos.
- Escurrir en papel absorbente. Separar la carne del caparazón y cortar en trozos.
- Añadir en una sartén *mantequilla*, *ajo* y la langosta, agregar gotas de *limón* y salpimentar, dejar *dorar* un poco

Mayonesa de chiles secos

- Mezclar en un tazón, yema de *huevo*, polvo de chiles secos y *jugo* de *limón*
- Añadir el aceite en forma de hilo hasta que se emulsione perfectamente
- En un tazón mezclar los granos de *elote* añadir *mayonesa*, *limón* y sal
- Servir en una hoja de maíz y agregar queso.
- Colocar encima la langosta y hojas de epazotepara decorar. En una cacerola los granos de *elote* y cubrir con agua, agregar *cebolla*, *epazote*, *ajo* y
- Sal al gusto.
- Cocinar por 15 minutos a fuego medio y reservar.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/esquites-con-langosta