

Esquites con Tuétano y Arrachera

Tiempo de preparación: 35 Min



Ingredientes

Arrachera: 400 Gramos

Sal de grano: c/n

Dientes de ajo: 2 Unidades

Limon: 3 Piezas

Mantequilla: 80 Gramos

Pimienta negra molida: c/n

Cebolla: 1/2 unidad

Chile de árbol seco: 1 unidad

Epazote morado silvestre: 1 Manojito

Maíz cacahuazintle: 800 Gramos

Mayonesa: 100 Gramos

Tuétano de res: 4 Unidades

Acompañamiento

Brotes de cilantro: c/n

Totopo de maíz azul: c/n

Queso fresco rallado: 80 Gramos

Guarnición

Cebolla: 1/2 unidad

Epazote verde: c/n

Limón para su jugo: 1/2 unidad

Chile de árbol: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Cocer el maíz en agua con epazote morado, sal y media cebolla y reservar.
- En una charola colocar los huesos de res cortados a la mitad, salpimentar y meter al horno durante 20 minutos, a 170 °C y reservar.
- Sofreír con aceite de oliva los granos de maíz previamente cocidos, añadir chile de árbol, ajo en láminas, epazote morado, sazonar a dorar y finalmente añadir mantequilla y reservar
- En una sartén con aceite sofreír la guarnición para la arrachera, colocar la cebolla en rodajas, los chiles de árbol sin semillas, añadir gotas de jugo de limón finalmente añadir el epazote verde troceado y reservar

- Sellar la arrachera previamente cortada en cubos y salpimentar una vez cocida añadir la *guarnición*.
- Retirar el **tuétano** del *hueso* y agregar a la mezcla de arrachera y esquites mezclar muy bien y rellenar nuevamente los huesos
- Servir acompañados con *limón*, *mayonesa*, queso fresco, totopos y brotes de *cilantro*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/esquites-con-tuetano-y-arrachera>