

Esquites con Tuétano y Arrachera

Tiempo de preparación: 35 Min



Ingredientes

Arrachera: 400 Gramos Cebolla: 1/2 unidad

Sal de grano: c/n Chile de árbol seco: 1 unidad

Dientes de ajo: 2 Unidades Epazote morado silvestre: 1 Manojo

Limon: 3 Piezas Maíz cacahuazintle: 800 Gramos

Mantequilla: 80 Gramos Mayonesa: 100 Gramos Pimienta negra molida: c/n Tuétano de res: 4 Unidades

Acompañamiento

Brotes de cilantro: c/n Queso fresco rallado: 80 Gramos

Totopo de maíz azul: c/n

Guarnición

Cebolla: 1/2 unidad

Epazote verde: c/n

Chile de árbol: 2 Unidades

Limón para su jugo: 1/2 unidad

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