Esquites y mone de pescado

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal: A gusto
Hoja Santa: 4 Unidad
Aceite De Oliva: 100 cc
Dorado: 1 Unidad

Aceite de hoja santa

Aceite Neutro: 1 Taza
Hoja Santa: 4 Unidad

Emulsión de limón

Cebolla blanca: 1 Unidad
Jugo de Limón: 50 cc

Esquites

Cebolla: 1 Unidad
Ajo: 2 Dientes
Epazote: 1 Rama
Aceite De Oliva: A gusto
Granos De Elote: 400 g

Mayonesa de limón

Jugo de Limón: 1 cdita.
Yema: 1 Unidad
Chile piquin en polvo: 5 g
Sal de mar: A gusto
Aceite Vegetal: 1/2 Tazas

Varios

Aceite Vegetal: Cantidad necesaria
Hoja Santa: 2 Unidad
Pelos de elote: 1 Taza

Preparación de la Receta

- Blanquee en agua hirviendo las hojas santas durante tres segundos, retírelas y páselas por agua helada, quite el tallo.
- Corte el *lomo* del dorado en postas de aproximadamente 180 gramos cada una.

Aceite de hoja santa

- Blanquee las hojas en agua hirviendo y páselas luego por agua helada, escúrralas y lícuelas junto con el aceite
- Reserve.

Esquites

- Pele y corte la *cebolla* en cuartos.
- Pele y machaque los dientes de *ajo*.
- En una olla con abundante agua coloque la *cebolla* junto con los dientes de *ajo* y la rama de *epazote*, una vez que rompa hervor incorpore los granos de *elote*, cocine a fuego mínimo durante aproximadamente 30 a 40 minutos.

Mayonesa de limón

- En un bowl coloque la yema de *huevo*, incorpore el *jugo* de *limón* y sazone con sal de mar, bata con un globo y luego incorpore de a poco y en forma de hilo el aceite vegetal mientras bate continuamente hasta emulsionar
- Por ultimo espolvoree la *mayonesa* con *chile* piquín en polvo.

Emulsión de limón

- Pele la *cebolla* y córtela en juliana, colóquela en un bowl y agregue *jugo* de *limón*, mezcle y sazone con sal, mezcle nuevamente y reserve.

Armado

- Extienda una hoja y acomode en el medio de esta una posta *lomo* de pescado, luego envuelva con las puntas de la hoja y deseche los bordes redondeados de esta
- Coloque luego dentro de una bolsa de vacío, incorpore aceite de oliva y sal y selle la bolsa, proceda del mismo modo con el resto.
- En un termocirculador cocine el pescado dentro de la bolsa a 63°C durante aproximadamente 11 minutos
- Terminada la cocción quite la bolsa.
- Una vez cocinados los granos de *elote*, retírelos, colóquelos en un *molcajete*, incorpore aceite de oliva y macháquelos hasta obtener una textura de un puré rustico.

- Corte las hojas santas en cuadrados y luego en dos partes iguales obteniendo rectángulos regulares
- En una sartén con aceite vegetal caliente fría los pelos del *elote* y los rectángulos de hoja santa solo unos segundos, retire y escurra sobre papel absorbente.

Presentación

- En el plato de presentación sirva una cucharada de *mayonesa* de *limón*, luego forme una cama con los granos de *elote* machacados y encima de este acomode una posta de pescado, acompañe con la juliana de *cebolla*.
- Decore con un rectángulo de hoja santa, pelos de *elote* fritos y el aceite de hoja santa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/esquites-y-mone-de-pescado