

# Esquites y mone de pescado

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Sal:** A gusto

**Hoja Santa:** 4 Unidad

### Aceite de hoja santa

**Aceite Neutro:** 1 Taza

### Emulsión de limón

**Cebolla blanca:** 1 Unidad

### Esquites

**Cebolla:** 1 Unidad

**Ajo:** 2 Dientes

**Epazote:** 1 Rama

### Mayonesa de limón

**Jugo de Limón:** 1 cdita.

**Yema:** 1 Unidad

**Chile piquin en polvo:** 5 g

### Varios

**Aceite Vegetal:** Cantidad necesaria

**Hoja Santa:** 2 Unidad

**Aceite De Oliva:** 100 cc

**Dorado:** 1 Unidad

**Hoja Santa:** 4 Unidad

**Jugo de Limón:** 50 cc

**Aceite De Oliva:** A gusto

**Granos De Elote:** 400 g

**Sal de mar:** A gusto

**Aceite Vegetal:** 1/2 Tazas

**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>