

# Jurel con esquites



## Ingredientes

### Decoración

**Aros de cebolla cambray finamente picados:**

**Polvo de palomita de maíz:**

**Cacahuates:** A gusto

**Elote miniatura con hoja:**

**Quicos fritos (cacahuazintle cocido, seco y frito):**

### Esquites

**Sal:**

**Epazote:** 2 Hojas

**Agua:**

**Mantequilla:** 20 grs.

**Aceite De Oliva:** 50 Ml.

**Elotes:** 1 Unidades

**Cebolla picada:** 1/2 Unidad

### Jurel

**Jugo de Limón:** 80 Ml.

**Cerveza clara:** 1 Unidades

**Jurel o hamachi:** 200 grs.

**Aceite De Oliva:** 100 Ml.

**Salsa Inglesa:** A gusto

**Salsa maggi:**

### Mayonesa de epazote

**Sal:**

**Gotas de limón:**

**Puré espeso de epazote:**

**Yema de huevo:** 1 Unidad

**Aceite De Oliva:** 100 Ml.

# Preparación de la Receta

## Para los esquites :

- *Tatemar* el *elote* desgranado
- Sofreír en *mantequilla* y aceite de olivo la *cebolla* picada
- Integrar los elotes tatemados a la *cebolla*
- *Sazonar* con sal e incorporar el *epazote* picado
- Agregar agua y dejar en cocción

## Para el jurel o hamachi :

- Cortar el *jurel* en lonjas y disponerlas en un plato
- Bañar las lonjas con *limón* y sal
- Integrar los ingredientes de la *marinada* y bañar las lonjas del pescado

## Para la mayonesa :

- Batir la yema, sal y *jugo* de *limón* vigorosamente
- Agregar en forma de hilo el aceite de olivo
- Incorporar un poco de puré de *epazote*

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