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