

Maíz con cilantro

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Leche: 100 cc

Ajo: 2 Dientes

Azucar: 2 cdas.

Echalotte: 1 Unidad

Choclo: 1 Unidad

Harina: 1/2 Taza

Polvo de hornear: 100 cdita.

Cilantro: 1 cda.

Sal: Una pizca

Togarashi: Una pizca

BATATA: 1 Unidad

Paté

Caldo de pescado: 2 cc

Salsa

Lima: 1 Unidad

Chiles: 1 Unidad

Vinagre de jerez: 1 cdita.

Azucar: 1 cdita.

Menta: 3 Hojas

Salsa De Pescado: 2 Gotas

Cilantro: 10 Hojas

Almendras fileteadas: 100 g

Vinagre de sushi: 1 cdita.

Jengibre: 5 g

Preparación de la Receta

- Pique finamente el *ajo*, el *echalotte* y el **cilantro**.
- Pele y ralle la *batata*.
- Desgrane el *choclo*
- En un bowl mezcle la *harina* con el polvo de hornear, la sal, el azúcar, el togarashi, el *ajo*, el *echalotte*, el aceite, el *huevo*, el *cilantro* y la leche.
- Añada el *choclo* y la *batata*

- En una sartén con aceite disponga pequeñas porciones de la preparación.
- Deje cocinar hasta que doren de un lado.
- Délas vuelta y termine la cocción

Salsa

- Ralle la cáscara de la lima y exprima.
- Pele y ralle el *jengibre*.
- Pique finamente las hierbas.
- Corte el *chile* al medio, elimine las semillas y pique finamente.
- En un bowl mezcle los vinagres, la salsa de pescado, el *jugo* de lima, el azúcar, la sal, el *jengibre*, la ralladura de lima y el *chile*.

Presentación

- Sirva las tortitas en forma de abanico en el borde una fuente y en el centro, en un bowl individual, la salsa.
- La consistencia de la masa debe ser chirle, agregue más leche o *harina* de ser necesario.

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