Mextlapique de vegetales cocinado en recinto



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Mextlapique

Queso Panela: 200 g
Nopal: 4 Hojas
Frijoles negros cocidos: 200 g
Chile jalapeño: 1 Unidad
Aceite de oliva extra virgen: Cantidad necesaria
Cebolla cambray: 4 Unidades
Sal Marina: A gusto
Jitomates cherry: 200 g
Hojas de Maíz: 24 Unidades

Pesto de quelites

Hojas de menta: 50 g
Hojas de cilantro: 20 g
Hojas de quintonil: 20 g
Aceite Vegetal: 40 cc

Preparación de la Receta

Mextlapique

- Corte por la mitad los jitomates cherry
- Corte el queso *panela* en cubos de 1cm de lado.
- Corte el *chile* jalapeño y las cebollas de cambray en finas rodajas.
- Corte el *nopal* en bastones de aproximadamente 3cm de largo por 1cm de ancho.

Pesto de quelites

- Blanquee en agua hirviendo las hojas de *menta*, quintomil y *cilantro*, luego colóquelas dentro de un bowl con agua helada para cortar la cocción solo un par de minutos y escúrralas con papel absorbente.

Armado

- Para el armado del mextlapique

- Humedezca las hojas de maíz para que al momento del armado de los tamales sean más flexibles y no se rompan.
- Tome una hoja y rellénela con cubitos de queso *panela*, bastones de *nopal*, tomates, rodajas de *cebolla* d cambray y *chile*, frijoles cocidos y sazone con una cucharadita de aceite de oliva y sal marina, cubra con otra hoja de maíz y doble los extremos, ate con un hilo para que no se desarme durante la cocción
- Proceda del mismo modo con el resto.
- Cocine los mextlapique a fuego bajo directo durante 10 minutos, gírelos cada tanto.

- Para el armado del pesto de quelites

- Coloque las hojas en el vaso de la licuadora, incorpore aceite vegetal y licue, por último cuele.

Presentación

- Sirva en un plato un mextlapique, abra las hojas y salséelo con el pesto de quelites.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/mextlapique-de-vegetales-cocinado-en-recinto