

# Muelas de cangrejo al ajillo sobre bollito de mazorca

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Guatila:** 1 Unidad

**Aceite Neutro:** Cantidad necesaria

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Caviar negro:** 1 cdas.

**Mejorana:** 1 cda.

**Ajo picado:** 3 cdas.

**Ají picante:** 1 Unidad

**Jugo De Lima:** 1/4 Taza

**Caviar rojo:** 1 cda

**Mazorcas de maíz:** 4 Unidades

**Ron:** 2 cdas.

**Masa Philo:** Cantidad necesaria

**Aceite De Oliva:** 1 cda.

**Muelas de cangrejo:** 100 g

**Salsa de aguacate:** A gusto

**Mantequilla:** 100 grs.

## Preparación de la Receta

- Quite las hojas de la mazorca y luego desgrane, reserve las hojas.
- Coloque los granos en un molino y trabajelo hasta obtener el maíz molido, luego colóquelo en un bowl.
- Pele las muelas de cangrajo, sazónelas con sal, pimienta y frótelas con un poco de *ajo* picado.
- Pele la *guatila*, córtela en finas laminas y luego en juliana.
- Quite las semillas y las nervaduras del *ají*, luego córtelo en fina juliana.

## Armado

- Tome una hoja de la mazorca y en el extremo más ancho coloque una porción del maíz molido, luego envuelva la hoja y atela con una tira de la misma hoja
- Proceda del mismo modo con el resto.
- En una olla con abundante agua caliente cocine los bollitos de mazorca durante aproximadamente 10 a 15 minutos
- Transcurrido el tiempo de cocción retire y una vez fríos los bollitos quite las hojas y corte la mazorca en rodajas.

- En una sartén caliente con *manteca* y aceite de oliva dore el resto de *ajo* picado, luego agregue las muelas de **cangrejo**, desglace con *ron* y una vez evaporado el alcohol incorpore la *mejorana*, retire del fuego y reserve.
- Coloque en un bowl la *guatila* junto con el *aji*, *cilantro* picado y *jugo* de lima, sazone con sal, mezcle y reserve.
- Corte la masa philo en tiras
- Tome una tira y envuelva una muela de *cangrejo*, humedezca el borde de la masa con *huevo* batido para que se pegue
- Proceda del mismo modo con el resto.
- En una sartén con abundante aceite neutro bien caliente fría las muelas hasta dorarlas, retire y escurra sobre papel absorbente.

## Presentación

- Sirva en un plato unas rodajas de mazorca y acomode encima una muela de *cangrejo*, salsee con la salsa de la cocción.
- En otro plato sirva una porción de la *guatila* con el *aji* picante y encima acomode una muela de *cangrejo*, salsee con salsa de *aguacate*.
- Decore con caviar rojo y negro.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/muelas-de-cangrejo-al-ajillo-sobre-bollito-de-mazorca>