

# Pastel de elote con salsa de rompopo y oblea de amaranto

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Oblea de amaranto

**Malvaviscos:** 50 g

**Semillas de Amaranto:** 50 g

**Manteca:** 2 cdas.

### Pastel de elote

**Aceite De Maíz:** 1 Taza

**Semillas de ajonjolí blancas:** 3 cda

**Huevos:** 4 Unidades

**Azucar:** 1/2 Taza

**Polvo para hornear:** 1 cditas.

**Leche Condensada:** 1 Latas

**Harina:** 1 Taza

**Semillas de Amaranto tostado:** 3 cdas.

**Elote dorado crudo:** 250 g

**Extracto de vainilla:** 1 cdita.

**Almendras:** 4 cda.

**Dientes de elote:** 2 Tazas

**Nueces:** 4 cdas.

### Salsa de rompopo

**Vaina de vainilla:** 1 Unidad

**Azucar:** 4 cdas.

**Rompopo:** 1/2 Taza

**Yemas:** 4 Unidades

**Leche:** 1 Taza

**Canela:** 1 Ramas

## Preparación de la Receta

### Salsa de rompopo

- Coloque en una olla la leche junto con la rama de canela y el interior de la vaina de vainilla, lleve a fuego.
- Bata las yemas junto con el azúcar hasta *blanquear*.
- Una vez que la leche rompa el hervor agregue las yemas y mezcle continuamente con una cuchara de madera hasta que nape
- Retire, cuele y lleve la preparación a baño maría invertido
- Una vez frío agregue el rompopo.

## Pastel de elote

- Coloque en una licuadora los granos de **elote** junto con los huevos, la leche condensada, el **elote** dorado crudo (de lata), el azúcar, extracto de vainilla y aceite de maíz, licue y una vez obtenido un puré liso agregue la *harina* junto con el polvo de hornear, licue nuevamente hasta integrar.
- En un molde previamente enmantecado y enharinado vierta la preparación.
- Espolvoree con almendras fileteadas, semillas de **amaranto** tostado, semillas de *ajonjolí* y nueces picadas groseramente
- Lleve a horno y cocine a 180°C durante 50 minutos aproximadamente
- Retire y deje reposar durante 5 horas.

## Oblea de amaranto

- Lleve una olla a fuego y agregue la *manteca* junto con los malvaviscos, una vez fundida la *manteca* incorpore las semillas de *amaranto*, cocine unos minutos y retire.
- Sobre una *plancha* siliconada extienda la preparación, cubra con otra *plancha* siliconada y con la ayuda de un rodillo aplaste
- Deje secar durante 8 horas.

## Armado

- Corte el pastel de *elote* en cuadraditos.
- Decore un plato con la salsa de rompopo y sirva en el centro un cuadradito de *elote*.

## Presentación

- Decore con flores naturales y oblea de *amaranto*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/pastel-de-elote-con-salsa-de-rompopo-y-oblea-de-amaranto>