Pastel de elote con salsa de rompope 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 rompope

Vaina de vainilla: 1 Unidad
Azucar: 4 cdas.
Rompope: 1/2 Taza
Yemas: 4 Unidades
Leche: 1 Taza
Canela: 1 Ramas

Preparación de la Receta

Salsa de rompope

- 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 rompope.

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 180ºC 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 rompope 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-rompope-y-oblea-de-amaranto