Sopa de lima, Rib eye a la campesina, Pie de limón al mezcal



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Pie de limón al mezcal

Leche: 150 cc
Azucar: 200 grs.
Agua: 250 cc
Queso Crema: 200 grs.
Láminas de grenetina rehidratada: 7 Unidades
Jugo de Limón: 7 Unidades
Yogurt: 100 g
Ralladura de limón: 5Unidades
Azucar: 100 grs.
Crema para batir: 250 cc
Galletas Marías: 1 Paquete
Mezcal: 3 Onza
Mantequilla derretida: 200 g
Xoconostle: 1 Unidad

Rib eye a la campesina

Tortillas De Maíz: 12 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Chile Chipotle: 2 Unidades
Ajo: 1 Unidad
Rib-eye: 2 Unidades
Tocino: 50 g
Champiñones: 200 g
Mantequilla: Cantidad necesaria
Cebolla: 100 g

Sopa de lima

Lima: 1 Unidad
Cebolla: 1 Unidad
Agua: Cantidad necesaria
Jitomates: 2 Unidades
Chile güero: 1 Unidad
Cilantro: Cantidad necesaria
Pechugas de pollo: 2 Unidades
Epazote: Cantidad necesaria
Orégano: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Sopa de lima

- Poner a *hervir* agua con *jitomate* molido, una lima entera, *cebolla*, las pechugas de *pollo*, *chile* güero, *sazonar* con *orégano*, *epazote* y *cilantro* fresco.
- Dejar *hervir* hasta que se cueza la pechuga de *pollo*.
- Ya *cocido* el *pollo*, se desmenuza.
- *Para el montaje*
- Servir el caldo con julianas de tortilla frita, *pollo* deshebrado y una *rodaja* de lima.

Rib eye a la campesina

- Salpimentar las piezas de rib eye.
- Sellar el rib eye en una parrilla bien caliente.
- Sacar y cortar en cubos.
- Calentar *mantequilla* con un poco de aceite, agregar *ajo* y *cebolla*, *acitronar*.
- Agregar un *chile chipotle*, *dorar* un poco para que suelte sus aromas.
- Agregar los champiñones, un poco mas de aceite y revolver.
- Abrir un cuenco al centro para asar el *tocino*.
- Agregar el rib eye cortado en cubos y *saltear*.

Pie de limón al mezcal

- *Pelar* el xoconoztle, partir por la mitad y quitar las semillas con una cuchara.
- En un sartén, poner agua, azúcar y dejar fundir.
- Agregar el xoconoztle y dejar confitar.
- En la batidora poner un trozo de queso *crema*, leche, yogurt, *crema*, *jugo* de **limón** y mezcal.
- Partir un poco el queso y batir hasta quedar una mezcla homogénea.
- Hidratar la *grenetina* en agua con hielos.
- Sacar del agua y calentarla un poco en el horno de micro ondas para fundirla.
- Agregar la *grenetina* a la preparación.

- Para la base del pay

- Moler galletas marías, vaciar *mantequilla* derretida y azúcar.
- Revolver para obtener una pasta.
- En un molde forma la base del pay con la masa de galleta.
- Vaciar la preparación encima y refrigerar.
- *Para el montaje*
- Desmoldar y decorar con julianas de xoconoztle.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sopa-de-lima-rib-eye-a-la-campesina-pie-de-limon-al-mezcal