

Tlapique

Tiempo de preparación: 120 Min



Ingredientes

Aceite De Oliva: c/n

Elotes Desgranados: 3 Unidades

Hojas de totomoxtle o de maíz: c/n

Limon: c/n

Pescado sierra: 2 Unidades

Quelite cenizo: 200 Gramos

Tomate verde: 100 Gramos

Calabaza: 3 Piezas

Epazote: c/n

Hongo seta: 200 Gramos

Nopal: 3 Piezas

Pimienta: c/n

Sal: c/n

Cebolla: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Remojar las hojas de totomoxtle o maíz en agua caliente o fría, con la finalidad de suavizar las hojas y hacerlas flexibles
- Con la misma hoja, armar cintas para amarrar los tlapiques
- Reservar
- Picar el *tomate* manzano, la *calabaza*, la *cebolla*, el *nopal* y el *epazote* ; colocarlos en un recipiente junto con los granos de *elote*, las hojas de los quelites y salpimentar al gusto
- Elaborar, con las hojas de totomoxtle una especie de cuna, acomodando 4 hojas por un lado y otras cuatro del otro.
- Untar un poco de aceite de oliva en la hoja que tendrá contacto con nuestros ingredientes.
- Agregar la mezcla anterior y una tira de pescado o bien de setas en caso de ser vegetariano, cerrar el totomoxtle y amarrarlo con los collares que hicimos previamente
- Colocar a fuego directo o en comal y dejarlos allí, dándole vuelta constantemente por un espacio de 40 minutos, para saber que ya están cocidos levantar un tlapique y si no escurre nada de líquidos porque ya está listo
- Se recomienda acompañar de frijoles de la olla.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tlapique>