

ESQUITES

Elaborar estos tradicionales esquites (granos de maíz) de forma clásica. Una botana simplemente deliciosa.

INGREDIENTES

PORCIÓN: 4 Personas

- Cebolla
- 1 diente de ajo
- 2 chiles serranos
- Epazote
- Sal
- Pimienta en polvo
- Aceite vegetal
- 5 elotes

Modo de preparación

una sartén grande o una cacerola ya caliente, vertemos un poco de aceite vegetal. Agregamos $\frac{1}{2}$ de cebolla finamente picada y sofreímos por 30 segundos. Agregamos un diente de ajo finamente picado y mezclamos por 30 segundos. Agregamos 2 chiles serranos sin semillas y finamente picados (El chile es opcional) y movemos por 30 segundos.

los granos de 5 elotes grandes y movemos por 5 minutos, cuidando que no se peguen.

una cucharadita de sal y un poco de pimienta en polvo. Mezclamos bien. Agregamos agua a cubrir y un ramo de epazote picado. Probamos de sal y agregamos al gusto.

a flama media baja y tapamos. Dejamos hervir durante 10 minutos. Quitamos la tapa y dejamos que hiervan 5 minutos más. Apagamos el fuego.

en una taza, agregamos mayonesa vegana, queso vegano desmoronado, jugo de limón y chile piquín en polvo.

.

NOTA: Todas las verduras deben de estar previamente lavadas y desinfectadas.

Ver video