



FLOR DE CALABAZA RELLENA DE PAN DE ELOTE

Ingredientes:

- 4 flores de calabaza, limpias
- 1 pieza chica de pan de elote, en rebanadas delgadas
- ½ taza de harina de trigo (150 gr)
- 1 huevo
- ¼ de taza de leche (60 ml)
- Sal y pimienta al gusto
- Aceite para freír, cantidad necesaria
- Pesto, para decorar

Para la salsa:

- 1 cucharada de mantequilla
- 1 diente de ajo, picado
- 5 piezas de flor de calabaza, cocidas y picadas
- ½ taza de crema (125 ml)
- ½ cucharadita de chile de árbol, triturado
- Sal al gusto

Procedimiento:

1. Para la flor, rellena las flores con las rebanadas de pan de elote y reserva.
2. Mezcla la harina con el huevo, la leche y sazona al gusto cubre las flores con esta mezcla. Calienta el aceite y fríelas hasta que doren ligeramente, escúrrelas en papel absorbente y reserva.
3. Para la salsa, calienta la mantequilla, sofríe el ajo, agrega las calabazas y cocina por 3 minutos añade la crema y el chile. Sazona al gusto y deja cocinar hasta que espese ligeramente.
4. Ofrece haciendo un espejo en un plato con la salsa y encima coloca las flores, decora con un poco de pesto.

Grado de dificultad:

Medio

Porciones:

4