

Esquites para chavitos

Porciones: 4

Ingredientes:

4 pzas	Elote cacahuazintle, desgranado
½ pza	Cebolla, finamente picada
1 L	Caldo de pollo
2 ramas	Epazote
1 pza	Chile de árbol
½ tza	Cacahuete enchilado
¼ tza	Queso fresco, en cubos chicos
1 pza	Aguacate, en rebanadas
50g	Chile piquín
½ tza	Crema
2 pzas	Tortillas de colores
c/s	Aceite
c/s	Sal

Procedimiento:

1. **Para los esquites**, en una cacerola sofreír cebolla. Añadir chile serrano, enseguida agregar los granos de elote y dejar cocer unos minutos.
2. Añadir caldo y epazote, dejar cocinar a fuego medio hasta que el elote esté cocido. Salpimentar.
3. Empanizar las rebanadas de aguacate con chile piquín. Reservar.
4. Cortar las tortillas con diferentes formas y freír hasta que estén crujientes.
5. **Para el montaje**, servir los esquites en un vaso acompañados de cacahuete, crema, queso y aguacate con chile piquín.