

Tipo de platillo: Botana

Esquites morelenses

Porciones: 4

Ingredientes:

½ kg	Granos de elote
1 cda	Mantequilla
½ pza	Cebolla, picada
1 pza	Ajo, picado
1 pza	Calabacita, en medias lunas
1 tza	Flor de calabaza, limpia
4 tzas	Agua
1 rama	Epazote
1 rama	Flor de pericón

Para acompañar:

c/s	Limón, en cuartos
1 pza	Chile manzano, finamente picado

Procedimiento:

Para los esquites, en una cacerola caliente fundir mantequilla, acitronar cebolla y ajo. Añadir elote y sofreír unos minutos. A continuación añadir calabacitas, flor de calabaza y sofreír unos minutos más.

Agregar agua, epazote, flor de pericón y cocinar hasta cocer el elote. Rectificar sazón.

Para el montaje, servir esquites en vasitos, acompañar con limón y chile manzano.