

Fritters de Zuquini

con Choclo Carbonizado y Salsa Picante

holaveggie



🕒 35 minutos

📊 Fácil

🏷️ Sabores de México

🏷️ Fácil Limpieza

Los fritters de esta noche están protagonizadas por zuquini mezclada con queso y especias del suroeste para crear la mejor masa. Se fríen al estilo panqueque hasta que estén crujientes, luego se colocan sobre una ensalada de choclo carbonizado (inspirada en la comida callejera mexicana) y se cubren con una llovizna de crema de lima y salsa picante. Ahora viene la parte más desafiante de la comida: ¡apilar un poco de todo en tu tenedor a la vez para crear el bocado perfecto!

Contiene: Gluten • Frutos Secos • **Ingredientes picantes**

Producido en instalaciones que procesan nueces, sésamo, maní, trigo, lácteos y soja.

Ingredientes en la caja



Ingredientes en casa

- ✓ Sal
- ✓ Aceite de Oliva
- ✓ Pimienta

Utensilios

- ✓ Bowl x3 (grandes y pequeño)
- ✓ Sartén

Nutrición por porción: Calorías 700 kcal, Grasas 38 g, Carbohidratos 73 g, Proteínas 14 g

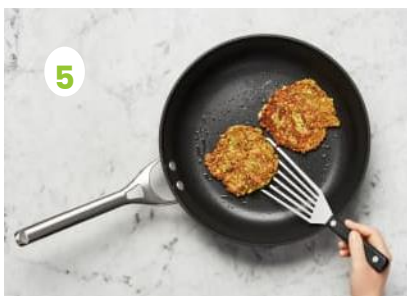
Cocinando para
4

Ingredientes listados para 2 porciones - si estás preparando 4 porciones, recibirás el doble de ingredientes. Las indicaciones para 4 porciones están expresadas entre paréntesis en el paso a paso de la receta.

Comé más plantas. 🌱

Fritters de Zuquini

con Choclo Carbonizado y Salsa Picante



1 – PREPARÁ LOS INGREDIENTES

- Lavá y secá los **productos frescos**.
- Cortá y rallá el **zuquini** usando los agujeros más grandes de un rallador. Colocalo en un papel de cocina, echale una gran pizca de sal y dejalo a un lado.
- Escurrí y enjuagá el **choclo** y secalo con papel de cocina.
- Rallá la **lima** y cortala en cuartos.
- Cortá el **tomate** en cubitos.
- Desechá el extremo de la **cebolla de verdeo** y cortala en rodajas finas, separando las partes blancas de las verdes.

Cocinando para
4

Si estás cocinando el plan de 4 porciones, seguí las indicaciones que están entre paréntesis en cada paso, y usá bowls, ollas y sartenes más grandes de ser necesario.

2 – COCINÁ EL CHOCLO

- Calentá un chorrito de aceite en una sartén grande a fuego medio-alto. Agregá el **choclo** y la **mitad del pimentón picante**. Cociná, revolviendo ocasionalmente, hasta que el **choclo** esté carbonizado, de 4 a 6 minutos. **TIP: Si el choclo empieza a reventar, tapá la sartén.**
- Apagá el fuego y transferí el **choclo carbonizado** a un bowl grande. Agregá la **mantecca vegetal** y mezclá hasta que se derrita. Dejaló a un lado para que se enfríe. **TIP: Para que se enfríe más rápido, lleválo al freezer.**

3 – PREPARÁ LA CREMA DE LIMA Y TERMINÁ EL CHOCLO

- En un bowl pequeño, combiná la **crema** con un chorrito de **jugo de lima** y **ralladura de lima** a gusto (vas a usar un poco de ralladura en el siguiente ítem). Condimentá con sal y pimienta. Agregale agua, 1 cucharadita a la vez, hasta que la mezcla alcance una consistencia liviana.
- Una vez que el **choclo carbonizado** esté a temperatura ambiente, agregale el **tomate en cubitos**, las **partes blancas de cebolla de verdeo**, un chorrito de **jugo de lima** y la **ralladura de lima restante** a gusto. Sazoná generosamente con sal y pimienta y agregá más **pimentón** si te gustan las cosas picantes. Mezclá para combinar.

4 – PREPARÁ LA MASA

- Combiná el **reemplazo de huevo** con 80 (160) ml de agua fría y mezclá hasta que quede bien integrado.
- Rallá o picá finamente el **queso**.
- Secá bien el **zuquini**, transferilo a un bowl grande y agregá el **reemplazo de huevo preparado**, el **queso rallado**, las **especias del suroeste**, la **harina**, 1 (2) cucharadita de aceite, ½ (1) cucharadita de sal y pimienta. Revolvé hasta que la **harina** esté completamente incorporada y la masa esté bien combinada. **TIP: La masa debe quedar espesa pero no seca. Agregue agua, 1 cucharada a la vez, según sea necesario.**

5 – COCINÁ LOS FRITTERS DE ZUQUINI

- Calentá un chorro de aceite en una sartén a fuego medio-alto. Formá dos círculos de **¼ de taza de masa de fritters** cada uno en la sartén caliente. Presioná suavemente cada uno para aplanarlos. Cocinalos hasta que estén ligeramente dorados y crujientes, de 4 a 6 minutos por lado.
- Transferí los **fritters de zuquini** a un plato con papel de cocina.
- Repetí el proceso con la **masa restante**, agregando un chorrito de aceite entre cada tanda si es necesario.

6 – SERVÍ Y DISFRUTÁ

- Dividí la **ensalada de choclo** entre los platos. Cubrí con los **fritters de zuquini** y finalizá con la **crema de lima** y **salsa picante** a gusto por encima. Decorá con las **partes verdes de cebolla de verdeo**. Serví con los **gajos de lima restantes** a un lado y ¡a comeeeeeer!

