

Esquites Salatası

Otantik Mexican sokak mısırı salatası (Esquites) - közlenmiş mısır, cotija peyniri, kırmızı toz biber ve limonlu. Yan yemek olarak mükemmel olan 25 dakikalık kolay tarif.

5 min

HAZIRLIK

20 min

PIŞIRME

25 min

TOPLAM

4

PORSİYON

Medium

ZORLUK

Malzemeler

- 2 yemek kaşığı kanola yağı
- 4 bardak mısır
- 0.5 çay kaşığı tuz
- 1 diş sarımsak
- 0.25 bardak kişniş
- 1 jalapeno biberi
- 2 yemek kaşığı mayonez
- 1 yemek kaşığı lime suyu
- 1.5 çay kaşığı pul biber
- 3 yemek kaşığı cotija peyniri

Yapılışı

- Mısırı hazırlayın**

Büyük bir döküm demir tavada 2 yemek kaşığı yağı orta-yüksek ateşte parıldayana kadar, yaklaşık 2-3 dakika ısıtın. 4 su bardağı mısır tanesini tek katman halinde ekleyin ve bir tarafının közlenmesi için karıştırmadan 3-4 dakika pişirin.
- Mısırı karıştırın ve bazı tanelerin koyu noktalar gösterdiği altın kahverengi ve hafif közlenmiş hale gelene kadar, ara sıra karıştırarak 10-12 dakika pişirmeye devam edin.
- Tavaya 1 diş kıyılmış sarımsak ekleyin ve yanmamasını önlemek için sürekli karıştırarak kokulu hale gelene kadar 1 dakika pişirin.

- 4 1/2 çay kaşığı tuz ile baharatlayın ve eşit dağılması için karıştırın. Tavayı ateşten alın ve mısırı büyük bir servis kasesine aktarın.
- 5 Mısırın sıcak ama buhar çıkarmayacak kadar soğuması için 3-4 dakika bekleyin.
- 6 **Sosu hazırlayın**
Mısırın zerine 1/4 su bardağı mayonez, 2 yemek kaşığı limon suyu ve 1 1/2 çay kaşığı kırmızı toz biber ekleyin. Mısır eşit şekilde kaplanana kadar tüm malzemeleri nazikçe karıştırın.
- 7 Karışıma 1 yemek kaşığı kıyılmış maydanoz ve 3 yemek kaşığı cotija peynirinin yarısını ekleyin. Karışması için nazikçe karıştırın.
- 8 Tadına bakın ve gerekirse ilave tuz ile baharatını ayarlayın. Kalan cotija peyniri ile üzerini süsleyin ve sıcak veya oda sıcaklığında servis edin.

İpuçları

En iyi lezzet için koçanda taze mısır kullanın ve taneleri kendiniz ayırın, önceden kesilmiş mısır kullanmak yerine, çünkü bu şekilde daha iyi doku ve tatlılığını korur.

Kzlerken mısırı çok sık karıştırmayın - düzgün karamelizasyon ve dumanlı lezzet gelişmesi için her seferinde 3-4 dakika hiç karıştırmadan bekletin.

Kırmızı toz biberi eklemeyen önce kuru tavada 30 saniye kavurun, lezzetini yoğunlaştırmak ve ham toz tadını ortadan kaldırmak için.

Sarımsakı yanmaması ve acılaşmaması için sadece pişirmenin son dakikasında ekleyin.

Servis etmeden önce tadına bakın ve baharatını ayarlayın - tercihlerinize bağlı olarak parlaklık için ekstra limon suyu veya acılık için daha fazla kırmızı toz bibere ihtiyacınız olabilir.

Bir parti için servis ediyorsanız, çeşitli peynir seçenekleri, farklı acı sos eşitleri ve kişiselleştirme için ekstra limon dilimleri ile bir esquites barı kurun.

Dumanlı bir varyasyon için, koçandan ayırmadan önce mısırı dış mekan ızgarasında pişirmeyi deneyin, ekstra közlenmiş lezzet katmanı için.

Oda sıcaklığındaki esquites genellikle soğuktan daha lezzetlidir, önceden hazırladıysanız servis etmeden 15-20 dakika önce buzdolabından çıkarın.