



## Esquites con salsa macha

**Categoría: Entrada, Guacamole y Esquites, Salsas**

¿No te dió tiempo de ir a comprarte unos? Prepáralos en casa.



Preparación  
**35 min.**



Dificultad  
**Baja**



Porciones  
**4 personas**



### Ingredientes

- 4 cda de Mayonesa con Jugo de Limón La Costeña® (385g)
- 4 cda de Salsa Macha La Costeña®
- 2 pieza de Tortilla en cortada en cuadros pequeños
- 60 mls de Aceite
- 3 cda de Mantequilla
- 2 cda de Cebolla blanca picada
- 3 tazas de Granos de elote
- 2 tazas de Agua
- 1 rama de Epazote
- Sal al gusto
- 4 cda de Queso añejo rallado
- 2 pza de Limón (partido en mitades)



### Preparación

1. Fríe las tortillas en un sartén con el aceite hasta que estén doradas. Escurre y reserva.
2. Pon a cocer el elote en agua con el epazote y sal a fuego lento, durante 1 hora. Reserva.
3. Sirve los esquites acompañados del queso, la tortilla, el limón, La Mayonesa con jugo de limón La Costeña® y La Salsa Macha La Costeña®.