



## Esquite Frito

*Recipe by Joana Herrera of Mariachi Mexico*

*Receta de Joana Herrera de Mariachi Mexico*

Serves 4 | Sirve a 4 personas

### Ingredients:

- \*4 ears of corn | elotes
- \*2 epazote sprigs | ramas de epazote
- \*2 dry cayenne chiles | chiles de árbol
- \*¼ cup of butter | taza de mantequilla
- ½ tsp of salt or to taste | cucharadita de sal o salar al gusto

### Serving/Toppings | Para Servir/Cubiertas

- 4 mason jars/sm bowls vessel of choice | 4 vasos de cristal/plato de postre (su preferencia)
- ¼ cup of mayo | taza de mayonesa
- ¼ cup of cotija cheese | taza de queso cotijal
- \*1 TBSP of julienned epazote | cucharada de epazote cortado en juliana
- 1 lime cut in 4 wedges | lima cortada en 4 rebanadas
- \*½ tsp chile powder (optional) | cucharadita de polvo de chile (opcional)

*\* Ingredients available seasonally at your neighborhood Greenmarket | Ingredientes disponibles por temporada en el Greenmarket de su vecindario*

### Instructions | Instrucciones:

1. Remove husks and silk from the corn, shave kernels off the cob. | Limpiar elotes: Quitar cáscara y pelo. Rasurar el maíz de la mazorca.
2. Melt butter in a pan, add corn kernels, cayenne peppers, epazote sprigs, cook for 8 min over med heat stirring occasionally. Derretir la mantequilla en un sartén añadir el maíz, chiles de árbol, ramas de epazote, cocinar por 8 min a fuego mediano meneando constantemente.

### Assembly | Servir:

1. Discard epazote sprigs. | Sacar y tirar el epazote.
2. Divide corn kernels into four mason jars. | Dividir el maíz en los cuatro vasos de cristal..
3. Top with mayo, cotija cheese, julienned epazote, chile powder. Place lime wedge on top. Buen Provecho! | Cubrir con mayonesa, queso cotija, juliana de epazote, chile en polvo, rebanada de lima. Buen Provecho!