



## CREMA DE CILANTRO Y ELOTE

 Porciones: 8  Tiempo de preparación 60 minutos

 Cena  Comida

### INGREDIENTES

- Margarina la Villita
- 3 elotes
- 1 cebolla picada
- Cilantro
- 3 chiles serranos
- 1 lt de caldo de pollo

## MODO DE PREPARACIÓN

¿Cómo te caería una crema nueva y original? Nada mal, ¿cierto?

Limpiamos y desgranamos los elotes, cortamos la cebolla en plumas y el chile a la mitad.

En una olla, agregamos margarina con sal La Villita dejamos que se derrita completamente, cuando esté listo agregamos la cebolla, el chile y el elote, cocinamos durante 10 minutos hasta que se cuezan y cambien de color, después agregamos el caldo de pollo y dejamos hervir durante 10 minutos.

Agregamos todo a la licuadora y colocamos una buena cantidad de cilantro. Licuamos perfectamente y servimos caliente en el plato.

Decoramos con granos de elote cocido y cilantro.

¿Qué tal? ¡Disfrútalo!

---

 LaVillitaMX  @LaVillita