



CREMA DE ELOTE CON TOCINO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 30 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 1 cucharada de margarina con sal La Villita
- ½ cebolla picada
- 1 ajo picado
- 300 gramos de granos de elote
- 1 pizca de tomillo
- 1 taza de caldo de pollo
- 150 gramos de tocino
- ½ taza de crema

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, con este cambio de clima se antoja mucho una rica crema, y ¿por qué no? Improvisemos con una receta diferente para sorprender a todos en casa.

Calentamos la margarina en una olla y acitronamos la cebolla; agregamos el ajo y revolvemos. Agregamos los elotes, el tomillo y el caldo; tapamos y cocinamos por 15 minutos o hasta que los granos de elote estén bien cocidos.

Apartamos media taza de elotitos cocidos, sin caldo y reservamos. Freímos en un sartén aparte el tocino, retiramos el exceso de grasa y dejamos escurrir. Licuamos el resto y regresa a la olla. Agregamos la crema templada y mezclamos.

Servimos con los granos de elote que reservamos, unos trocitos de tocino y un poco de quesito panela La Villita para añadirle sabor. :)

 LaVillitaMX  @LaVillita