



ELOTE ASADO CON QUESO FRESCO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 45 minutos

 Postre

INGREDIENTES

- 4 elotes dulces (amarillos)
- 50 g de Margarina con sal La Villita
- 200 g de queso fresco La Villita
- Chiles piquín en polvo
- Cilantro picado finamente
- Sal al gusto

MODO DE PREPARACIÓN

Amiga, esta receta es para complacer esos antojitos de las horas de la tarde. También queda perfecto como acompañante de carnes o pollo.
Comenzamos retirando las hojas verdes de los elotes y limpiando los pelos color café que traen. Reservamos.

Tomamos nuestra Margarina con sal La Villita a temperatura ambiente, la mezclamos con el cilantro picado finamente y un poco de chile piquín.
Con un pincel, “pintamos” nuestros elotes con la margarina que preparamos y los llevamos al comal bien caliente. Dejamos asar hasta que se cuezan bien; es normal que se vean oscuros, no te preocupes.

Una vez cocidos, los llevamos a una charola donde les añadiremos un poco de cilantro picado y, para el toque final, queso fresco La Villita desmoronado por encima.
¡A disfrutar!

 LaVillitaMX  @LaVillita