



ELOTES A LA MARGARINA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 60 minutos

 Botana

INGREDIENTES

- 4 elotes
- 1 barra de Margarina La Villita
- Sal
- Limón

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, me encantan los elotes y estos más porque casi compiten con los que le venden en la calle. Disfrutemos del sabor con Margarina La Villita.

Primero, vamos a poner en una olla muy grande los elotes, les agregamos agua hasta que los cubra y dejamos cocer de 50 minutos a 1 hora.

Antes de que estén listos, vamos a poner en un sartén media barra de la Margarina La Villita con sal, esperamos a que derrita, y ahora sí, vamos a sacar los elotes; los podemos poner con un palito o con un tenedor. Los llevamos a la sartén y dejamos que tomen el sabor.

Sacamos y, mientras estén calientes, les ponemos el limón y comemos.

¡Deliciosos! Y puedes agregar los ingredientes que tu familia prefiera, como chilito.

 LaVillitaMX  @LaVillita