



ELOTES COCIDOS

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 40 minutos

 Cena

INGREDIENTES

- 6 elotes
- 2 litros de agua
- 6 cucharaditas de margarina sin sal, La Villita
- 1 taza de mayonesa
- 1 taza de queso panela, La Villita, rallado
- 1/4 tazas de chile piquín

MODO DE PREPARACIÓN

Amiga, nada como consentir a todos en casa con unos irresistibles elotes. Sorpréndelos con esta receta.

En una olla ponemos a hervir los elotes con un poco de sal. Ya que queden tiernitos, picamos los elotes con un palo de madera para poder sujetarlos. Luego con ayuda de una palita tomamos una cucharadita de margarina sin sal y comenzamos a untarlo conforme se derrite pro todo el elote, después añadimos mayonesa y queso panela rallado, al gusto.

Por último, espolvoreamos chile piquín y listo. ¡Deliciosos!

 LaVillitaMX  @LaVillita