



## ELOTES PREPARADOS

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 40 minutos

 Botana

### INGREDIENTES

- 6 elotes
- 2 l de agua
- 1 taza de mayonesa
- 1 taza de queso panela La Villita
- $\frac{1}{4}$  de taza de chile piquín
- Sal

## MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, ¿no les encantan los elotes preparados que venden en muchas plazas públicas o en la esquina de la casa? Hoy les voy a enseñar a prepararlos.<o:p></o:p>

Hervimos los elotes en una olla, con un poco de sal. Los revisamos cada tanto y cuando estén tiernitos quitamos del fuego.<o:p></o:p>

Ya que hayan enfriado un poco, tomamos nuestra pieza (con un trapito, para no quemarse, amigas) y le insertamos un palo de madera para poder comerlo mejor.<o:p></o:p>

Ahora sí, lo preparamos untando mayonesa, espolvoreando queso panela rallado y agregando tanto chile piquín como queramos. <o:p></o:p>

Listo amigas, ya tienen la botana perfecta para la próxima reunión familiar.<o:p></o:p>