



ESQUITES

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 25 minutos

INGREDIENTES

- 1/2 kg de granos de elote
- 1/4 cebolla picada
- 1/2 taza epazote picado
- 2 cucharadas de Margarina sin sal La Villita
- 1 1/2 litro de caldo de pollo
- Sal y pimienta al gusto
- 1 taza de mayonesa
- 1 taza queso fresco La Villita
- 1/2 cucharadita chile piquín
- Jugo de limón al gusto

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, los esquites caseros son los favoritos en casa, con un toque picoso tal y como nos gustan.

Primero, vamos a acitronar la cebolla con la Margarina La Villita y ponemos los granos de elote. Cocinamos 5 minutos y añadimos epazote. Agregamos el caldo y salpimentamos. Dejamos cocinar por 15 minutos más, hasta que los granos estén tiernos.

Para servir, vamos a acompañar con queso fresco La Villita, mayonesa y chile piquín.

¡Ya hasta se me hizo agua la boca, amigas!

[f](#) LaVillitaMX [🐦](#) @LaVillita