



PAY DE QUESO Y ELOTE

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 40 minutos

 Postre

INGREDIENTES

- 1 cda de margarina sin sal La Villita
- 1/2 tz de cebolla blanca picada
- 7 tzs de elote desgranado
- 1-1/4 tz de leche
- 2 huevos grandes
- 1/4 tz de margarina derretida
- 1/2 cda de sal
- 4 cdas de azúcar
- 1 tz de queso fresco La Villita

MODO DE PREPARACIÓN

Dales una deliciosa sorpresa en casa con este postre tan especial.

En una sartén pequeña derretimos la margarina y sofreímos la cebolla.

Precalentamos nuestro horno a 180 C / 350 F. Engrasamos el molde.

Licuamos o procesamos la cebolla sofrita con el elote, la leche, los huevos y la margarina derretida, la sal y el azúcar.

Vertemos en un bowl e incorporamos el queso rallado.

Vaciamos en el molde engrasado previamente con margarina.

Ponemos el molde en una fuente para horno con agua caliente y llevamos al horno por 50 minutos.

¡Listo! Ahora sí a disfrutar.

 LaVillitaMX  @LaVillita