



CREMA DE CALABAZA Y ELOTE

Ingredientes:

- ¼ de barra de mantequilla (23 gr)
- ¼ de cebolla, fileteada
- 1 lata chica de granos de elote (220 gr)
- 2 calabazas, cocidas
- 1 taza de leche (250 ml)
- ½ taza de crema (125 ml)
- 2 tazas de caldo de pollo (500 ml)
- Sal, al gusto

Procedimiento:

1. En una cacerola caliente funde la mantequilla, sofríe la cebolla hasta que esté transparente, agrega los granos de elote y cocina hasta que doren ligeramente.
2. Licúa las calabazas con la leche, la crema y el caldo de pollo hasta integrar perfectamente, regresa al fuego con los elotes, sazona y cocina a fuego medio hasta que suelte el hervor y espese ligeramente.
3. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación:

20 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4