



## CREMA DE ELOTE

### Ingredientes:

- 2 cucharadas de mantequilla
- ¼ de trozo de pieza de cebolla
- 1 dientes de ajo, picado
- 500 gr de granos de elote
- 2 tazas de crema (500 ml)
- 2 tazas de leche (500 ml)
- 1 cucharada de consomé de pollo, en polvo
- Granos de elote, para decorar

### Procedimiento:

1. Calienta la mantequilla, sofríe cebolla con el ajo, agrega los granos de elote y cocina por 3 minutos.
2. Licúa con la crema, la leche y sazona con el consomé. Regresa al fuego y deja cocinar hasta que espese ligeramente.
3. Ofrece decorando con granos de elote.

**Tiempo de preparación:**

30 minutos

**Grado de dificultad:**

Fácil

**Porciones:**

4