



BUDÍN DE ELOTE CON SALSA POBLANA

Ingredientes:

- 5 elotes tiernos, desgranados
- 1 litro de leche
- 1 taza de crema (250 ml)
- 5 huevos
- 6 rebanadas de pan fresco de caja, sin orillas y en trozos
- 1 barra de mantequilla, fundida (90g)
- Sal, al gusto
- Papel encerado y papel aluminio, cantidad necesaria

Para la salsa:

- 2 cucharadas de aceite
- ¼ de pieza de cebolla, en trozo
- 1 diente de ajo, picado
- 2 tazas de rajas de chile poblano (500g)
- 2 tazas de crema
- Sal y pimienta, al gusto

Procedimiento:

1. Para el budín, cuece los granos de elote con la leche hasta que estén suaves, aparta una taza de los granos y reserva. Licúa el resto del elote con la leche en la que se cocieron, agrega los huevos, la crema, el pan, la mitad de la mantequilla y sazona. Agrega de manera envolvente los granos de elote reservados.
2. Vierte la mezcla en un molde para pastel previamente engrasado y cubierto con papel encerado, agrega el resto de la mantequilla y cubre el molde con papel aluminio. Hornea a baño María durante 90 minutos o hasta que al introducir un palillo éste salga limpio. Deja enfriar ligeramente y desmolda.
3. Para la salsa, calienta el aceite y fríe la cebolla con el ajo y las rajas de chile poblano. Licúa con la crema y sazona al gusto regresa al fuego y deja cocinar hasta que espese ligeramente.
4. Ofrece el budín bañado con la salsa.

Tiempo de preparación:

35 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4