



CORONA DE ARROZ CON RAJAS Y ELOTE

Ingredientes:

- 4 tazas de arroz blanco cocido
- 1 ½ tazas de rajas de chile poblano asado
- 1 taza de granos de elote amarillo
- 2 tazas de crema
- 200 g de queso manchego rallado
- Sal al gusto

Horno precalentado a 180°C

Procedimiento:

1. Engrasa con un poco de aceite en aerosol un molde de rosca. Cúbrela con papel encerado, tomando en cuenta que debe de sobrar de las orillas para poder desmoldarlo después.
2. Divide el arroz en tres partes. Coloca una de ellas en el fondo del molde y presiónalo con una cuchara para que se compacte lo más posible. Encima coloca la mitad de las rajas, la mitad de los granos de elote, la mitad de la crema y la mitad del queso. Sazona con un poco de sal.
3. Cubre con otra parte de arroz y presiona nuevamente. Encima coloca el resto de todos los ingredientes rajas, granos, crema y queso. Sazona con un poco de sal.
4. Finalmente cubre con el arroz restante y presiona nuevamente. Hornea por 20 minutos.
5. Desmolda y ofrece. Sirve caliente.

Tiempo de preparación:	20 minutos
Tiempo de Horneado:	20 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	4