



CHILE RELLENO DE BUDÍN DE ELOTE

Ingredientes:

- 2 tazas de granos de elote blanco, fresco (400 gr)
- ¼ de taza de leche (60 ml)
- ½ barra de mantequilla, en trozos (45g)
- 1 paquete de queso crema (90g)
- ¼ de taza de fécula de maíz (60 gr)
- Sal, al gusto
- 6 chiles poblanos, asados, pelados y desvenados
- Hojas de maíz para tamal, cantidad necesaria
- 4 cuadros de papel aluminio

Para el caldillo de Jitomate:

- 6 jitomates sin piel y sin semilla
- 1 diente de ajo
- ¼ de pieza de cebolla
- 1 taza de puré de tomate
- Sal y pimienta, al gusto
- Aceite, cantidad necesaria

Procedimiento:

1. Para el relleno, licúa los granos de elote con la leche y reserva.
2. Bate la mantequilla con el queso hasta acremar, agrega la fécula y la sal. Incorpora los granos de elote licuados y bate hasta formar una masa ligeramente aguada.
3. Rellena los chiles con ésta mezcla, envuélvelos en las hojas de maíz, y luego en el papel aluminio. Cocina en olla exprés o vaporera durante 15 minutos o hasta que se hayan cocido.
4. Para el caldillo, licúa todos los ingredientes, calienta el aceite y fríe el caldillo deja cocinar hasta que espese ligeramente.
5. Ofrece el chile relleno bañado con el caldillo.

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4