



Dip cremoso de elote estilo mexicano

New

Dip condimentado y cremoso de elote

INGREDIENTES

Chips de papa reja con cáscara Lamb Weston® Private Reserve™ (H3031), receta simple

2 cucharadas de chile en polvo

2 cucharaditas de paprika ahumada

1/2 cucharadita de pimienta de cayena

2 cucharadas de aceite de oliva extra virgen

1 cebolla amarilla picada

2 tazas de maíz

2 dientes de ajo picados

Sal kosher y pimienta negra

6 onzas de queso crema

1/3 de taza de crema ácida

4 cucharadas de mantequilla con sal

2 cucharaditas de crema mexicana

2 cucharadas de jugo de limón fresco

2 cucharadas de queso Cotija desmoronado

1 elote asado y desgranado

1/4 de taza de cilantro fresco picado

INSTRUCCIONES

1. Mezcle los condimentos. En un tazón, combine el chile en polvo, la paprika, la pimienta de cayena y una pizca de sal.
2. Caliente el aceite de oliva en una sartén a fuego medio-alto. Agregue la cebolla y cocínela hasta que esté suave, 5 minutos. Agregue el maíz, el ajo, una cucharadita de la mezcla de condimentos y sazone con sal y pimienta. Cocine hasta suavizar el maíz.
3. Reduzca el calor a fuego bajo. Incorpore el queso crema hasta que se funda y quede cremoso. Incorpore la crema ácida mientras mueve la mezcla. Cocine hasta calentarla bien.
4. Derrita la mantequilla hasta que adquiera un todo dorado. Agregue tres cucharaditas de la mezcla de condimentos. Cocine durante otro minuto y luego retírela del fuego.
5. Con una cuchara, ponga el dip cremoso en un tazón. Cubra con la crema y la mantequilla condimentada sobre el maíz. Espolvoree el queso y cilantro.
6. Sirva con chips de papa roja.

Rendimiento

8 porciones