



Salsa de maíz como en los elotes callejeros

New

Dip de maíz estilo elote con condimentos y cremoso

INGREDIENTES

Lattice Chips con cáscara Lamb Weston® Private Reserve™ (H3031)

- 2 cdas. de chile en polvo
- 2 cdas. de pimentón ahumado
- 1/2 cda. de pimienta de cayena
- 2 cdas. 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 taza de crema agria
- 4 cdas. de mantequilla con sal
- 2 cdas. de crema mexicana
- 2 cdas. de jugo de lima recién exprimido
- 2 cdas. de queso cotija en grumos
- 1 mazorca de maíz grillada sin los dientes
- 1/4 taza de cilantro fresco picado

INSTRUCCIONES

1. Mezcla los condimentos. En un bol, mezcla el chile en polvo, el pimentón, la cayena y una pizca de sal.
2. Calienta el aceite de oliva en una sartén grande a fuego medio-alto. Agrega la cebolla y cocina hasta que esté tierna, 5 minutos. Agrega el maíz, el ajo, 1 cda. de mezcla de especias y condimenta con sal y pimienta. Cocina hasta que el maíz esté blando.
3. Reduce el fuego a bajo. Mezcla con el queso crema hasta que esté derretido y cremoso. Revuelve con la crema agria. Cocina hasta que se haya uniformado la temperatura en toda la mezcla.
4. Derrite la manteca hasta que esté dorada. Mezcla con 3 cdas. de mezcla de especias. Cocina otro minuto, luego saca del fuego.
6. Pasa la mezcla a un bol, utilizando una cuchara. Coloca la crema y la manteca con especias sobre el maíz. Esparce el queso y el cilantro por encima.
7. Sirve con Lattice Chips.

Rendimiento

8 porciones