

# CREMA DE ELOTE

Rinde: Para 4 personas

## INGREDIENTES:

- 1 lata grande de elotes en grano
- ½ taza de leche entera
- ¼ de cebolla
- 3 varitas de apio
- 2 cucharadas de mantequilla
- ½ taza de harina
- Cubitos de pan fritos

## PREPARACIÓN:

- Licúa los elotes y la leche.
- Fríe en mantequilla la cebolla, el apio y la harina, hasta que acitrone.
- Añade la mezcla anterior, deja hervir 5 minutos y sirve.
- Decora con crema y cubitos de pan fritos.

