

# ESQUITES

Rinde: Para 4 personas

## INGREDIENTES:

- 4 elotes tiernos
- ¼ cebolla
- Chile serrano o chile de árbol al gusto
- 1 ramita de epazote
- 1 cucharadita de mantequilla
- Sal al gusto
- 1 taza de agua
- Caldo de pollo (opcional)

## PREPARACIÓN:

- Calienta la mantequilla en una cacerola.
- Saltea la cebolla junto con el chile y déjalos acitronar.
- Agrega los granos de maíz, vierte la taza de agua y el epazote picado.
- Revuelve bien, tapa y déjalos cocer a fuego lento 20 minutos o hasta que estén suaves.
- Sirve y prepáralos a tu gusto o tradicionalmente con mayonesa, chile y limón.

