



Esquites

Categoría: Entrada, Verduras, Guacamole y Esquites, Salsas, Mayonesa y Aderezos

Ahora podrás prepararlos en casa.



Preparación
20 min.



Dificultad
Baja



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 2 cdas de Mantequilla
- 42 g de Cebolla blanca
- 4 hojas de Epazote
- 1228 g de Elote Dorado La Costeña®
- 172 mls de Agua
- Sal al gusto
- Chilito La Costeña® al gusto
- 2 piezas de Limón
- Salsa Negra La Costeña® al gusto
- 8 cdas de Mayonesa con Jugo de Limón La Costeña®
- 40 g de Queso rallado



Preparación

1. Drenar el Elote Dorado La Costeña®
2. Picar la cebolla y el epazote.
3. Derretir la mantequilla, agregar la cebolla, sofreír y agregar el epazote.
4. Agregar el Elote Dorado La Costeña® a la cebolla, mezclar, verter el agua, sazonar con sal al gusto y llevar a hervor.
5. Colocar un poco de Chilito La Costeña® en el fondo de cada vaso, agregar los esquites, agregar un poco de jugo de limón y Salsa Negra La Costeña®.
6. Agregar Mayonesa con Jugo de Limón La Costeña®, espolvorear con un poco de queso y terminar con Chilito La Costeña®.