



Panquecitos de elote con mermelada de jalapeño

Categoría: Entrada, Chiles

No podrán resistirse al postre, prueba con esta nueva receta. Tiene el toque justo de dulce y picante.



Preparación
90 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 1 taza de Nachos Jalapeños en Escabeche La Costeña® (drenados/picados)
- pizca de sal
- 1 taza de Azúcar
- 1 g de Canela
- 1/2 cda de Jugo de limón
- 2 cdas de Vinagre de manzana La Costeña®
- 60 mls de Agua
- **Pan de elote con mermelada**
- 1 lata de Elote Dorado La Costeña®
- 80 mls de Leche
- 3 cdas de Mantequilla derretida
- 2 piezas de Huevo
- 4 cdas de Mermelada de jalapeño
- 160 g de Harina de Hot Cakes
- 1/2 taza de Azúcar
- pizca de Sal
- **Para decorar**
- 1/2 taza de Queso crema
- 2 cdas de Mermelada de jalapeño



Preparación

1. Para la mermelada

- Agregar los chiles previamente picados. Tratando de retirar las semillas.
- Colocar en una olla el chile picado, agua, azúcar, rama de canela, sal, vinagre, jugo de limón, mezclar y dejar hervir por 15 minutos hasta que espese la preparación.
- Reservar.

2. Para los panqués

- Precalentar el horno a 170°C.
- Agregar a la licuadora leche, mantequilla derretida, huevo, la mitad del elote, azúcar, pizca de sal y licuar hasta tener una mezcla homogénea.
- Incorporar manualmente la harina de hot cakes y el resto del elote. Agregar la mermelada de jalapeño.
- Colocar en capacillos para horno llenando a $\frac{3}{4}$ partes de su totalidad.
- Hornear a 170°C por 20 minutos.
- Dejar enfriar, cortar por la mitad el panqué y untar el queso crema, agregar una cucharada de mermelada de jalapeño.