



## Ensalada de elote dorado

**Categoría:** Ensalada, Vegetales

Una opción saludable para comer y que toda tu familia disfrutará.



Preparación  
**30 min.**



Dificultad  
**Media**



Porciones  
**4 personas**



### Ingredientes

- 1 lata de Elote dorado La Costeña®
- 1/2 lata de Rajas rojas de jalapeño en escabeche La Costeña®
- 1 taza de Mayonesa con jugo de limón La Costeña®
- 2 cdas de Mantequilla
- 3 cdas de Cebolla morada picada
- 1 diente de Ajo picado
- Sal y pimienta al gusto
- 2 cdas de Líquido del elote dorado
- 4 cdas de Queso Cotija desmoronado
- 2 cdas de Cilantro picado



### Preparación

1. En un sartén derrite la mantequilla y acitrona la cebolla y el ajo. Reserva.
2. Drena el Elote dorado La Costeña® (conserva el líquido) y agrégalo a la cebolla y el ajo.
3. Drena y pica las Rajas rojas de jalapeño en escabeche La Costeña® e incorpóralas al elote, cocina por 3 minutos y sazona con la sal y la pimienta. Reserva en un tazón.
4. Añade la Mayonesa con jugo de limón La Costeña® y el líquido del elote.
5. Sirve con queso Cotija y cilantro picado.