



Crema de elote con mejillones al chipotle

Categoría: Sopa, Mariscos

¡Prueba esta increíble receta!



Preparación
45 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 1 cda de Mantequilla
- 1/2 taza de Cebolla blanca picada
- 1 cda de Ajo picado
- 80 g de Mejillones frescos sin concha y picados
- 1/2 taza de Vino blanco
- 1 lata de Elote Dorado La Costeña® (410 g)
- 30 g de Chipotles Picados en Adobo La Costeña®
- 1 taza de Crema para batir
- 1 taza de Leche
- Sal al gusto
- Pimienta negra molida al gusto
- 1 cda de Perejil picado



Preparación

1. Derretir la mantequilla, agregar la cebolla, el ajo y sofreír por 1 minuto. Añadir los mejillones y cocinar hasta que se encuentren dorados. Verter el vino blanco y mantener a fuego alto hasta que se reduzca.
2. Agregar el elote dorado (drenado), el chipotle, mezclar y reservar ½ taza del sofrito para decorar.
3. Verter la crema para batir y la leche. Hervir y cocinar por 5 minutos más, sazonar con sal y pimienta al gusto y licuar.
4. Servir la crema, terminar con una cucharada del sofrito en cada plato y decorar con perejil picado.