



Calabacitas a la mexicana

Categoría: Plato Fuerte

Un delicioso platillo tradicional



Preparación
25 min.



Dificultad
Baja



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 1 lata drenada de Elote Dorado La Costeña® (410g)
- 1 cda de Aceite
- 2 cdas de Cebolla blanca picada
- 2 tazas de Calabaza Italiana cortada en medias lunas
- Sal al gusto
- Pimienta negra al gusto
- 1 pza de Puré de Tomate Condimentado La Costeña®
- 2 pzas de Chipotles Adobados La Costeña®
- 2 cdas de Cilantro picado
- 4 cdas de Queso Cotija desmoronado



Preparación

1. Drenar el elote dorado. Reservar.
2. Calentar en un sartén el aceite, añadir la cebolla y freírla, agregar la calabaza freírla y sazonarla con sal y pimienta.
3. Añadir el grano de elote, el puré de tomate y cocinar por 5 minutos. Picar el chipotle y agregarlo a las calabazas, añadir el cilantro y mezclar.
4. Servir las calabazas y espolvorear con queso.