



Ensalada tibia de elote al chipotle

Categoría: Ensalada

Una entrada vegetariana para compartir en familia



Preparación
45 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 2 pzas de Chipotles en Adobo La Costeña®
- 2 cdas de Aceite
- 1/2 taza de Cebolla blanca picada
- 1 taza de Elote Dorado La Costeña®
- 1/2 taza de Zanahoria en cubos
- 225 g de Calabazas en cuartos de luna
- 80 g de Pimiento morrón verde en cubos
- 80 g de Pimiento morrón rojo en cubos
- 180 mls de Media crema
- Sal al gusto
- Pimienta negra molida al gusto



Preparación

1. Picar los chipotles. Reservar
2. Calentar el aceite, y acitronar la cebolla, añadir el elote y saltear, incorporar la zanahoria, las calabazas, los pimientos y saltear, cocinar por 3 minutos.
3. Incorporar los chipotles junto con la crema, sazonar con sal y pimienta al gusto, mezclar y cocinar por 2 minutos más.
4. Retirar del fuego, dejar entibiar y servir.