



Dip de Elote con Chipotle

Categoría: Entrada, Chiles

¿Quieres sorprender a tus amigos con una botana que todos amarán? El dip de elote más cremoso y con un toque de picante que lo hace irresistible. El ingrediente estrella, que le da un sabor ahumado y único, son los Chipotles Adobados de La Costeña®.



Preparación
20 min.



Dificultad
Baja



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 2 pzas de Chipotle adobado La Costeña®
- 60 g de cebolla
- 1 diente de ajo picado
- 2 cdas de aceite
- 1 lata de Elote Dorado La Costeña®
- 200 g de queso crema
- 1/2 taza de crema
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto
- 1 cdta de páprika
- 2 cdas de cilantro picado
- Totopos La Costeña® al gusto
- Limón al gusto al gusto



Preparación

1. Picar los chipotles adobados La Costeña® y la cebolla blanca.
2. Sofreír en un sartén la cebolla, el ajo y el chipotle picado.
3. Asar en un sartén 1 cda de elote dorado, reservar.
4. Licuar el guisado de chipotle con el elote dorado, queso crema, crema, sal, pimienta y páprika.
5. Servir el dip en un plato, espolvorear con el elote asado y cilantro picado. Acompañar con totopos y limón.