



# Crema casera de elote con totopos caseros y queso fundido

Vegetariano Fácil y rápido

Cocinando: 10 min • Listo en: 25 min

9



Maíz dulce



Cebolla



Caldo vegetal



Cebollino



Nata líquida



Tortillas mexicanas



Queso rallado

De tu despensa: sal y pimienta, aceite de oliva, ajo, agua.

## Antes de empezar

Lávate las manos al manipular los ingredientes.

Lava tus frutas y verduras.

## Utensilios necesarios:

Bandeja de horno con papel de horno, colador, túrmix, olla grande, jarra medidora, bol pequeño.

## Ingredientes

	2P	4P
Maíz dulce	280 gramos	560 gramos
Cebolla	½ unidad	1 unidad
Caldo vegetal <b>10)</b>	1 sobre	2 sobres
Cebollino*	½ unidad	1 unidad
Nata líquida* <b>7)</b>	250 gramos	500 gramos
Tortillas mexicanas <b>13)</b>	6 unidades	12 unidades
Queso rallado* <b>7)</b>	60 gramos	120 gramos
Ajo	1 unidad	2 unidades
Agua	200 ml	400 ml

\*Conservar en la nevera

## Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	407 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	2613/ 625	642/ 153
Grasas (g)	30,1	7,4
de las cuales saturadas (g)	18,7	4,6
Carbohidratos (g)	57,1	14,0
de los cuales azúcares (g)	17,4	4,3
Proteínas (g)	20,3	5,0
Sal (g)	2,7	0,6

## Alérgenos

**7)** Leche **10)** Apio **13)** Cereales que contienen gluten.

Para más información sobre los ingredientes, alérgenos y trazas de alérgenos, revisa la lista de ingredientes declarada en cada envase.

## ¡Ponle nota!

¿Qué te ha parecido la receta?  
Entra en [hellowhite.es](https://hellowhite.es) o nuestra app para evaluar la receta.



1



## Prepara los ingredientes

Precalienta el horno a 200°C. Pela la **cebolla**, divídela en dos y corta una mitad (doble para 4p) en daditos pequeños. Pela y pica finamente el **ajo** (ver cantidad en ingredientes). Pica la mitad del **cebollino** (doble para 4p) y reserva. Corta las **tortillas mexicanas** en triángulos. Escurre el **maíz** con ayuda de un colador. Separa un poco del **maíz** y resérvalo en un bol hasta el paso 4.

3



## Prepara los totopos

Coloca las **tortillas mexicanas** cortadas en triángulos en una bandeja de horno con papel de horno y espolvorea el **queso rallado** encima. Hornea en el estante superior 2-3 min, hasta que el **queso** se derrita. Cuando la **crema de elote** se haya cocinado, tritúrala con la ayuda de un túrmix. Luego, cuéllala con ayuda de un colador.

2



## Cocina la crema

En una olla, agrega un chorrito de **aceite** junto con el **ajo**. Calienta a fuego medio y cocina 1-2 min o hasta que se dore. Luego, agrega la **cebolla** y el **maíz** y cocina 4-5 min. Añade la **nata líquida**, el **caldo vegetal** en polvo y el **agua** (ver cantidad en ingredientes). Lleva a ebullición y, luego, baja a fuego medio-bajo y cocina 5-6 min. **Salpimienta** al gusto.

**CONSEJO:** Puedes añadir más agua si prefieres la crema menos espesa.

4



## Emplata y disfruta

Sirve la **crema de elote** en boles y decora con el **maíz** reservado y el **cebollino** picado al gusto. Sirve los **totopos** con **queso fundido** como acompañamiento junto a la **crema**.

¡Que aproveche!