



Crema casera de elote con totopos caseros y queso fundido

Vegetariano <650 calorías Fácil y rápido

Cocinando: 10 min • Listo en: 25 min

10



Maíz dulce



Caldo vegetal



Cebollino



Nata líquida



Tortillas mexicanas



Queso rallado



Cebolla

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, bol mediano, bol pequeño.

Ingredientes

| | 2P | 4P |
|--------------------------------|------------|-------------|
| Maíz dulce | 280 gramos | 560 gramos |
| Caldo vegetal 10) | 1 sobre | 2 sobres |
| Cebollino* | ½ unidad | 1 unidad |
| Nata líquida* 7) | 250 gramos | 500 gramos |
| Tortillas mexicanas 13) | 6 unidades | 12 unidades |
| Queso rallado* 7) | 100 gramos | 200 gramos |
| Cebolla | ½ unidad | 1 unidad |
| Ajo | 1 unidad | 2 unidades |
| Agua | 100 ml | 200 ml |

*Conservar en la nevera

Información nutricional

| | Por ración | Por 100 g |
|--|--------------|---------------------|
| en base a los ingredientes sin cocinar | 398 g | 100 g |
| Valor energético (kJ/kcal) | 2795/ 668 | 703 kJ/ 168 kcal |
| Grasas (g) | 37,7 | 9,5 |
| de las cuales saturadas (g) | 23,7 | 6,0 |
| Carbohidratos (g) | 55,5 | 14,0 |
| de los cuales azúcares (g) | 16,2 | 4,1 |
| Proteínas (g) | 24,9 | 6,3 |
| Sal (g) | 3,5 | 0,9 |

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 hellofresh.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 cubitos 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, lo usarás cuando emplates.

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.

CONSEJO: Puedes colar la crema con la ayuda de un colador para que quede más lisa.

2



Cocina la crema

En una olla, añade un chorrito de **aceite** y el **ajo**. Pon a calentar a fuego medio y fríe el **ajo** durante 1-2 min o hasta que esté dorado. 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). Deja hervir y, luego, baja el fuego y cocina 5-6 min. **Salpimenta** al gusto.

4



Emplata

Sirve la **crema de elote** en un bol, decora con el **maíz** restante y el **cebollino**. Sirve los **totopos** con **queso fundido** como acompañamiento junto a la **crema**.

¡Que aproveche!