

Crema de chile poblano con Huevo y esquites de maíz



Tiempo de
preparación

45 min.

Porciones

4

Ideal para

Comida

Nivel

Fácil

Ingredientes

1 pza de Huevo Cocido San Juan

200 ml de crema de chile poblano

40 g de esquites

Jitomate para decorar

Cebollín para decorar

Crema Poblana (1400ml):

2 pza de chile poblano

1/2 pza de cebolla blanca

1 lt. de consomé de pollo

250 ml de Crema

100 g de mantequilla

Cantidad necesaria: Ajo, sal y pimienta

Esquites (elotes)

200 g de grano de elote

20 g de cebolla finamente picada

5 g de ajo picado

2 hojas epazote

Sal y pimienta al gusto

Preparación

Para el Montaje

- Colocar los esquites al centro del plato a los costados poner el huevo cocido y bañar con la crema si se desea se puede adornar con el jitomate.

Para la Crema

- En una cacerola poner a calentar la mantequilla, sofreír el ajo y la cebolla, una vez que esta traslu- cida, agregar el chile poblano cortado en trozos, mover constantemente hasta que obtenga un color más firme una vez logrado esto agregar el consomé de pollo y dejar cocer durante 10 minutos a fuego medio.

- Retirar del fuego e incorporar la crema, licuar fino y colar. Regresar a la cacerola

donde se tenía y sazonar.

Rectificar sabor Para los esquites

- Poner a calentar una sartén, agregar los granos de elote junto con la cebolla y el ajo, dejar asar hasta que el elote esté cocido, añadir el epazote y sazonar, rectificar sabor y reservar