



**HELLO
FRESH**

Crema casera de elote con ternera

con totopos con queso fundido

Preparación en 15'

Preparation time : 25 min.



Cebolla



Cebollino



Maíz dulce



Leche



Caldo vegetal



Totopos



Queso italiano
rallado curado



Filete de
ternera



Sal y pimienta



Aceite de oliva



Ajo



Agua



What did you think of this recipe?
Scan the QR code to share your feedback.

Find the full recipe and preparation details online.
<https://hfresh.cottey.fr/es-ES/recipes/crema-casera-de-elote-con-ternera-291>

Detach me! _____

Before you start

Plan ahead by checking the use-by dates of your ingredients. Rinse fresh produce and prepare the quantities listed below.

Utensils

Jarra medidora, Túrmix, Colador, Bol pequeño, Olla grande

Ingredients for 1-6 people

Ingredient	2p	4p	6p
Cebolla (unidad(es))	½	1	1½
Cebollino (unidad(es))	½	1	1½
Maíz dulce (gramo(s))	280	560	840
Leche (mililitro(s))	200	400	600
Caldo vegetal (sobre(s))	1	2	3
Totopos (sobre(s))	1	2	3
Queso italiano rallado curado (gramo(s))	80	160	240
Filete de ternera (gramo(s))	250	500	750
Sal y pimienta (pizca(s))	1	1	1
Aceite de oliva (cucharada(s))	1	2	3
Ajo (unidad(es))	1	2	3
Agua (mililitro(s))	200	400	600

Add yourself

Salt, pepper, oil and water according to taste.

Nutritional values

Per serving	Amount
Valor energético (kj)	3011 kj
Valor energético (kcal)	720 kcal
Grasas	39.1 g
de las cuales saturadas	14.7 g
Carbohidratos	44.8 g
de los cuales azúcares	13.7 g
Fibra	6.6 g
Proteínas	48 g
Sodio	3.23 mg

Allergens

Leche, Apio, Puede contener trazas de alérgenos

Always check the product labels for allergen information.



3, 2, 1, ¡a cocinar!

¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta!

- Pela la **cebolla** y córtala en daditos.
- Pela y pica el **ajo**.
- Pica el **cebollino**.
- Escurre el **maíz**. Separa un poco del **maíz** y resérvalo en un bol hasta el paso 4.



¡Totopos al horno!

- Coloca los **totopos** en un plato hondo y cúbrelos con el **queso rallado**. Calienta en microondas 30-45 segundos o hasta que el **queso** se haya fundido.
- Cuando las **verduras** estén listas, tritura con un túrmix, hasta que quede una **crema** espesa y homogénea.
- Cuela la **crema de elote**.



Dale forma a la crema

- En una olla, agrega un chorrito de **aceite** y el **ajo**. Calienta a fuego medio y cocina 1-2 min.
- Agrega la **cebolla** y el **maíz** y cocina 4-5 min.
- Añade la **leche**, el **caldo vegetal** y el **agua**. Lleva a ebullición, luego, baja a fuego medio-bajo y cocina 5-6 min. **Salpimienta**.



Listo para disfrutar

- En una sartén, calienta un chorrito de **aceite** a fuego alto. Cuando esté bien caliente, agrega la **ternera**, **salpimienta** y cocina 1 min.
- 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** y la **ternera** a un lado.

Enjoy your meal!