Colache



Ingredientes

Cebolla cambray: 2 Unidades
Calabaza: 3 Unidades
Elote desgranado: 500 Gramos
Mantequilla: 90 Gramos
Queso Fresco: 200 Gramos
Aceite De Oliva: 50 miliitros
Chile serrano: 2 Unidades
Jitomate sin piel: 2 Unidades
Pimiento morrón: 1 Unidades
Sal: c/n

Preparación de la Receta

- Picar el *chile* serrano y cebollas cambray en rodajas ; sofreír en aceite de olivo junto con la *mantequilla* y *sazonar* con sal al gusto.
- Agregar los granos de *elote*, el *jitomate* y el *pimiento morrón* picados en cubos pequeños ; cocinar por 6 minutos más a fuego alto.
- Finalmente, agregar la *calabaza* picada en cubos, *sazonar* con sal al gusto y dejar cocinar unos minutos más hasta que la *calabaza* se encuentre en el punto deseado.

Armado

- Acompañar con queso *panela* desmoronado y servir caliente

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/colache