

Colache



Ingredientes

Cebolla cambray: 2 Unidades

Calabaza: 3 Unidades

Elote desgranado: 500 Gramos

Mantequilla: 90 Gramos

Queso Fresco: 200 Gramos

Aceite De Oliva: 50 mililitros

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>