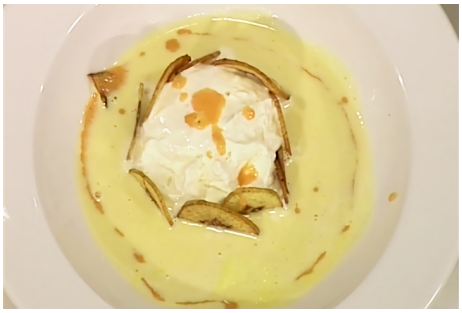
Crema de maíz



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Crema de leche: 1/4 L
Sal: A gusto
Ajo picado: 4 Dientes
Manteca fría: 100 grs.
Azucar: 1 cda.
Manteca: 20 g
Cebolla: 1 Unidad
Caldo De Pollo: 1 L
Zanahoria: 1 Unidad
CHOCLOS: 3 Unidades

Batata frita

Batatas: 2 Unidades
Aceite para freir: Cantidad necesaria

Crema picante de pimiento

Sal: A gusto
Ají picante: 1 Unidad
Pimiento rojo: 1 Unidad
Aceite Vegetal: 1/2 Tazas

Espuma de queso criollo

Crema de leche: 1 L
Mozzarella tipo búfala: 100 g
Sal: A gusto
Queso de Cabra: 200 g

Preparación de la Receta

- Pele los choclos, hasta que sólo quede la última capa.
- Coloque el *choclo* directamente sobre la hornalla hasta que estén bien ahumados.
- Retire y desgrane el maíz con la ayuda de un cuchillo.
- Pele y corte la *cebolla* en cubos pequeños.
- Pele y corte la *zanahoria* en cubos pequeños.

- Pele y pique el *ajo*.
- En una sartén con *manteca*, rehogue la *cebolla* junto con el *ajo* y la *zanahoria*.
- Agregue el maíz, el caldo de *pollo* y el azúcar.
- Cocine hasta que el maíz este tierno.
- Coloque en una licuadora, agregue la **crema** de leche, licúe y pase por un *tamiz*.
- Vuelva a colocar en la olla y agregue sal y la *manteca* helada.
- Mezcle hasta emulsionar.

Espuma de queso

- En una olla coloque la *mozzarella* de búfala, el queso de cabra desmenuzado con las manos y la *crema* de leche.
- Cocine hasta derretir bien los quesos.
- En un procesador coloque la mezcla y procese hasta lograr una *crema* homogénea.
- Pase por un *tamiz*, deje enfriar y coloque en un sifón de *crema* chantilly.
- Lleve a la heladera hasta enfriar.

Crema picante de pimiento

- Coloque un *pimiento* rojo directamente sobre la llama de la hornalla hasta que esté totalmente negro.
- Pele, retire las semillas y coloque en una licuadora con el aceite de oliva, el *ají* picante y sal.
- Licúe hasta emulsionar, pase por un *tamiz* y reserve

Batata frita

- Pele y corte las batatas en láminas finas.
- En una olla con abundante aceite caliente fría las batatas.
- Retire sobre papel absorbente.

Presentación

- En el centro de un plato hondo coloque la espuma de queso, rodee con la *batata* frita y agregue la *crema* de maíz
- Rocíe con la *crema* picante de *pimiento*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/crema-de-maiz