

crema de elote receta mexicana

crema de elote receta mexicana es una deliciosa y reconfortante sopa tradicional que forma parte de la gastronomía mexicana. Su sabor dulce y cremoso, combinado con ingredientes sencillos y fáciles de conseguir, la convierte en una opción perfecta para cualquier ocasión, ya sea una comida familiar, una cena especial o incluso para un almuerzo rápido. En este artículo, te compartiremos una receta auténtica, consejos para prepararla perfectamente, variaciones para adaptarla a tus gustos y algunos datos interesantes sobre esta deliciosa crema de elote.

¿Qué es la crema de elote y por qué es tan popular en México?

La crema de elote, también conocida como "crema de maíz", es una sopa cremosa y suave hecha principalmente con elote (mazorca de maíz), leche, crema, y diversos ingredientes que aportan sabor y textura. Es un platillo muy popular en la cocina mexicana por varias razones:

- Sabor dulce y suave: El maíz aporta un dulzor natural que combina perfectamente con ingredientes cremosos y especiados.
- Versatilidad: Se puede servir como entrada, plato principal o acompañamiento.
- Facilidad de preparación: Los ingredientes son sencillos y la receta es rápida.
- Valor nutricional: El maíz es una buena fuente de fibra, vitaminas y minerales.

Además, la crema de elote refleja la riqueza de los ingredientes autóctonos mexicanos y su tradición culinaria, siendo una receta que ha pasado de generación en generación.

Ingredientes esenciales para preparar crema de elote receta mexicana

Antes de comenzar, asegúrate de tener todos los ingredientes necesarios. Aquí te presentamos una lista básica para preparar una deliciosa crema de elote al estilo mexicano:

- 4 tazas de granos de elote fresco o congelado
- 1 taza de leche (puede ser entera o descremada)
- 1 taza de crema mexicana o crema de leche

- 1 cebolla mediana picada
- 2 dientes de ajo picados
- 2 cucharadas de mantequilla o aceite vegetal
- Sal al gusto
- Pimienta negra al gusto
- Opcional: queso fresco rallado, epazote, chiles serranos o jalapeños
- Para decorar: cilantro picado, trozos de elote, crema adicional

Nota: Puedes ajustar las cantidades según la cantidad de porciones que desees preparar.

Cómo preparar la crema de elote receta mexicana paso a paso

A continuación, te compartimos una receta auténtica y sencilla para preparar una crema de elote deliciosa.

1. Preparar los ingredientes

- Si usas elote fresco, desgrana las mazorcas y reserva los granos.
- Si usas elote congelado, descongélalo previamente.
- Pica la cebolla y el ajo en trozos pequeños.

2. Sofreír la cebolla y el ajo

- En una olla grande, calienta la mantequilla o el aceite.
- Añade la cebolla y sofríe hasta que esté transparente, aproximadamente 3-4 minutos.
- Agrega el ajo y cocina por 1 minuto más, cuidando que no se queme.

3. Cocinar el elote

- Añade los granos de elote a la olla y revuelve bien.
- Cocina durante unos 5-7 minutos para que el sabor se integre.
- Si deseas, en este paso puedes agregar un poco de epazote para darle un toque

aromático.

4. Licuar la mezcla

- Transfiere la mezcla a una licuadora o usa una batidora de mano.
- Añade la leche y procesa hasta obtener una crema suave y homogénea.
- Si prefieres una textura más rústica, puedes dejar algunos granos sin licuar.

5. Regresar la mezcla a la olla y cocinar

- Vierte la contenido de la licuadora en la olla.
- Añade la crema mexicana y mezcla bien.
- Cocina a fuego medio-bajo durante unos 10 minutos, sin dejar de remover para evitar que se pegue.
- Ajusta la sal y pimienta al gusto.

6. Servir y decorar

- Sirve la crema caliente en platos hondos.
- Decora con cilantro picado, trozos de elote, un chorrito de crema adicional y, si deseas, queso fresco rallado.
- Puedes acompañar con totopos de maíz o pan crujiente.

Consejos para una crema de elote perfecta

Para que tu crema de elote quede realmente deliciosa, toma en cuenta estos consejos:

- Elige buen maíz: El maíz fresco tiene un sabor más dulce y aromático. Si usas congelado, asegúrate de descongelarlo y escurrir el exceso de agua.
- No sobreproceses: Licuar la mezcla hasta obtener una textura cremosa, pero sin que quede demasiado líquida o demasiado gruesa.
- Ajústalo a tu gusto: Puedes agregar más leche o crema si deseas una textura más líquida, o menos si quieres que quede más espesa.
- Experimenta con ingredientes: Chiles, epazote, queso, o incluso un toque de pimienta chipotle, pueden realzar el sabor.

Variaciones y opciones para adaptar la receta

La crema de elote es versátil y admite muchas variaciones para ajustarla a tus preferencias o ingredientes disponibles.

Crema de elote con queso

- Añade queso rallado (queso fresco, queso Oaxaca o queso Chihuahua) en los últimos minutos de cocción para un sabor más intenso.

Crema de elote picante

- Incorpora chiles serranos o jalapeños picados al sofrito para darle un toque picante.

Crema de elote vegana

- Sustituye la crema mexicana por leche de coco o una crema vegetal y usa aceite en lugar de mantequilla.

Crema de elote con hierbas

- Añade hierbas como epazote, cilantro o perejil para aromatizar la sopa.

Versión con pollo

- Agrega pollo desmenuzado para convertirla en un plato más completo.

Ideas para servir y acompañar la crema de elote

La presentación y acompañamientos pueden realzar aún más esta deliciosa sopa.

- Servir en platos hondos con una cucharada de crema y cilantro fresco.
- Acompañar con totopos de maíz o pan crujiente.

- Agregar trozos de queso fresco o rallado para un toque cremoso.
- Incluir una rodaja de limón para un toque ácido.

Beneficios nutricionales de la crema de elote

El maíz es una fuente importante de fibra, vitaminas del complejo B, antioxidantes y minerales como magnesio y fósforo. La crema aporta grasas saludables y proteínas, haciendo de esta sopa una opción nutritiva y reconfortante. Sin embargo, es importante consumirla con moderación si se prepara con mucha crema o queso, para mantener un equilibrio saludable.

Conclusión

La **crema de elote receta mexicana** es un platillo que combina tradición, sabor y versatilidad. Con ingredientes sencillos y un método de preparación fácil, puedes disfrutar de una sopa cremosa y deliciosa que seguramente conquistará a todos en tu familia. Además, sus muchas variaciones permiten adaptarla a diferentes gustos y necesidades dietéticas. Anímate a prepararla en casa y disfrutar de un auténtico sabor mexicano que te transportará a la tierra del maíz en cada cucharada.

Preguntas frecuentes sobre la crema de elote receta mexicana

¿Puedo usar elote enlatado en lugar de fresco o congelado?

Sí, puedes usar elote enlatado, solo asegúrate de escurrir bien el líquido y enjuagar los granos para eliminar excesos de sal o conservantes.

¿Cuánto tiempo dura la crema de elote en la refrigeradora?

Se puede guardar en un recipiente hermético en la refrigeradora por hasta 3 días. Para recalentar, hazlo a fuego bajo y remueve constantemente.

¿Se puede congelar la crema de elote?

Sí, puedes congelarla en un recipiente hermético. Sin embargo, la textura puede variar ligeramente, por lo que es recomendable consumirla en los próximos meses.

Disfruta preparando esta exquisita crema de elote receta mexicana y sorprende a tus seres queridos con un platillo lleno de sabor y tradición. ¡Buen provecho!

Frequently Asked Questions

¿Cuál es la mejor forma de preparar crema de elote al estilo mexicano?

Para preparar una deliciosa crema de elote mexicana, cocina los elotes con un poco de mantequilla y cebolla, licúa con leche y crema, y sazona con sal, pimienta y un toque de queso fresco. Sirve caliente y disfruta.

¿Qué ingredientes son esenciales en la receta de crema de elote mexicana?

Los ingredientes básicos incluyen elotes frescos o enlatados, leche, crema, cebolla, mantequilla, sal, pimienta y queso fresco o crema para decorar.

¿Cómo puedo hacer crema de elote más cremosa y suave?

Para una crema más cremosa, añade más crema o queso fresco al licuar y utiliza leche entera. También puedes colar la mezcla para eliminar grumos y obtener una textura más suave.

¿Se puede preparar crema de elote con elotes enlatados?

Sí, puedes usar elotes enlatados para ahorrar tiempo. Asegúrate de escurrirlos bien antes de licuarlos y ajusta la cantidad de leche si es necesario para obtener la consistencia

deseada.

¿Qué toppings tradicionales se usan para acompañar la crema de elote mexicana?

Toppings tradicionales incluyen queso fresco rallado, epazote, chiles en polvo, crema, totopos o trocitos de tortilla frita y un toque de cilantro fresco.

¿Cómo puedo hacer una versión vegana de la crema de elote mexicana?

Para una versión vegana, reemplaza la crema y la mantequilla por opciones vegetales como leche de coco, crema de avena o nata vegetal, y utiliza queso vegano o simplemente omítelo.

Additional Resources

Crema de Elote Receta Mexicana: La Deliciosa Tradición en Cada Cuña

La gastronomía mexicana es conocida en todo el mundo por su riqueza de sabores, colores vibrantes y recetas que combinan tradición e innovación. Entre sus platillos emblemáticos, la crema de elote destaca como una sopa cremosa, reconfortante y perfecta para cualquier temporada del año. En esta reseña exhaustiva, exploraremos en profundidad la receta auténtica mexicana de crema de elote, sus ingredientes, pasos, variaciones y consejos para lograr una textura y sabor perfectos. Si eres amante de la cocina tradicional mexicana o simplemente buscas una sopa deliciosa y nutritiva, esta guía te será de gran utilidad.

¿Qué es la Crema de Elote Mexicana?

La crema de elote es una sopa cremosa hecha principalmente a base de granos de maíz (elote), leche, crema y especias. Es un platillo que refleja la sencillez y el sabor auténtico de la cocina mexicana, aprovechando la dulzura natural del maíz fresco. Aunque existen variaciones regionales, la receta mexicana tradicional se caracteriza por su suavidad, textura cremosa y un toque de sabor que resalta el sabor del maíz.

Su popularidad radica en su versatilidad: puede servirse como entrada, plato principal o incluso como un acompañamiento para otros platillos. Además, su preparación es sencilla, lo que la convierte en una opción ideal para quienes desean preparar una comida casera deliciosa sin complicaciones.

Ingredientes Clave para la Receta Mexicana de Crema de Elote

Para lograr una crema de elote auténtica y deliciosa, es fundamental seleccionar ingredientes de calidad y comprender el papel que desempeña cada uno en la receta.

Ingredientes principales:

- Elote fresco o enlatado: La base de la sopa. La frescura del maíz aporta un sabor más intenso, aunque el maíz enlatado es una opción práctica.
- Leche entera o leche evaporada: Proporciona la suavidad y cremosidad característica.
- Crema mexicana: La crema de leche mexicana, conocida por su textura espesa y sabor ligeramente ácido, es ideal para esta receta.
- Cebolla: Para aportar un sabor base y profundidad.
- Ajo: Complementa el perfil aromático.
- Mantequilla o aceite: Para sofrito.
- Caldo de pollo o vegetal: Añade sabor y ayuda a cocinar el maíz.
- Sal y pimienta: Para sazonar.
- Opcionales: Chile (para un toque picante), queso fresco o cotija, epazote, cilantro fresco, y un toque de azúcar para equilibrar la dulzura del maíz.

Ingredientes adicionales para variaciones:

- Papa o yuca: Para agregar cuerpo y espesor.
- Chile poblano o chipotle: Para una versión ahumada o picante.
- Jalapeños: Para quienes disfrutan del picante.

Receta Tradicional Mexicana de Crema de Elote: Paso a Paso

Preparar la crema de elote en casa es una experiencia sencilla y gratificante. A continuación, se presenta una guía detallada para lograr una sopa cremosa y llena de sabor.

Ingredientes para 4-6 porciones:

- 4 tazas de granos de elote fresco o enlatado
- 1 cebolla mediana, picada finamente
- 2 dientes de ajo, picados
- 2 cucharadas de mantequilla o aceite vegetal
- 2 tazas de caldo de pollo o vegetal
- 1 taza de leche entera o evaporada

- 1 taza de crema mexicana
- Sal y pimienta al gusto
- Opcional: una pizca de azúcar, chile en polvo o picante, queso fresco rallado, cilantro picado

Instrucciones detalladas:

1. Preparar los ingredientes

Si utilizas maíz fresco, desgrana los elotes con cuidado, reservando los granos. Para el maíz enlatado, escúrrelo y enjuágalo ligeramente.

2. Sofreír la base aromática

En una olla grande, derrite la mantequilla o calienta el aceite. Añade la cebolla picada y sofríe a fuego medio hasta que esté transparente y fragante, aproximadamente 5 minutos. Agrega el ajo y cocina por 1 minuto más, teniendo cuidado de no quemarlo para evitar sabores amargos.

3. Agregar el maíz y el caldo

Incorpora los granos de elote a la olla y mezcla bien con la cebolla y el ajo. Añade el caldo de pollo o vegetal, aumenta el fuego y lleva a ebullición. Reduce el fuego y deja que cocine a fuego medio-bajo durante unos 10-15 minutos, permitiendo que el maíz se suavice y los sabores se integren.

4. Procesar la mezcla

Para obtener una textura cremosa, puedes usar una licuadora de inmersión directamente en la olla o transferir la mezcla a una licuadora tradicional en partes, asegurándote de no llenar demasiado para evitar accidentes. Licúa hasta obtener una crema suave y homogénea.

5. Añadir líquidos y sazonar

Devuelve la mezcla a la olla si usaste licuadora convencional. Añade la leche y la crema, mezcla bien y calienta a fuego medio. Ajusta la sazón con sal, pimienta y, si deseas, una pizca de azúcar para equilibrar la dulzura natural del maíz.

6. Servir y adornar

Sirve la crema caliente en platos hondos. Puedes agregar queso fresco rallado, cilantro picado, unas gotas de crema adicional o unas rodajas de chile para un toque decorativo y de sabor.

Variaciones y Consejos para Personalizar tu Crema de Elote

La receta base es versátil y admite múltiples interpretaciones según gustos y disponibilidad de ingredientes. Aquí algunos consejos y variaciones para enriquecer tu preparación:

- Versión con chile: Añade chiles poblanos asados y pelados para un toque ahumado, o jalapeños para un sabor más picante.
- Toque de queso: Ralla queso cotija o queso fresco y espolvorea al servir para un sabor más intenso y auténtico.
- Incorporar papas: Añade cubos pequeños de papa antes de licuar para una textura más sustanciosa.
- Aromatizar con epazote: Unas hojas de epazote durante la cocción aportan un sabor tradicional mexicano.
- Servir con crujientes: Acompaña con totopos, tostadas o pan crujiente para contraste de texturas.

Consejos para Lograr la Mejor Crema de Elote

- Elige buen maíz: La calidad del maíz define el sabor final. El maíz fresco, en temporada, ofrece un sabor incomparable. Si usas enlatado, escúrrelo bien para evitar exceso de líquido.
- No sobreproceses en exceso: Licuar la mezcla hasta que quede suave, pero no demasiado, para mantener cierta textura y evitar que quede demasiado líquida.
- Ajusta la consistencia: Si la sopa queda muy espesa, añade más leche o caldo. Si está muy líquida, deja cocinar unos minutos más o añade un poco de masa de maíz o queso rallado.
- Prueba y ajusta sazónamiento: La combinación de sal, pimienta y un toque de azúcar realza el sabor del maíz y la crema.
- Sirve caliente: La crema de elote es mejor cuando se disfruta en su punto, bien caliente y cremosa.

¿Por qué Es una Receta Mexicanísima?

La crema de elote se inscribe en la tradición culinaria mexicana por varias razones:

- Uso del maíz: Ingrediente sagrado y fundamental en la cultura mexicana.
- Ingredientes típicos: La crema mexicana, el caldo de pollo, el epazote y el queso fresco son componentes que reflejan la identidad gastronómica del país.
- Preparación sencilla y casera: La receta se transmite de generación en generación, manteniendo viva la tradición.
- Versatilidad regional: Desde la Ciudad de México hasta Oaxaca, cada región tiene su propia versión adaptada a ingredientes locales.

Conclusión: La Crema de Elote Como Un Platillo Emblemático

La crema de elote receta mexicana es mucho más que una sopa; es una experiencia que combina historia, sabor y cultura en cada cucharada. Su preparación sencilla, ingredientes accesibles y sabor inconfundible la convierten en un plato imprescindible en la gastronomía casera mexicana. Además, su versatilidad permite crear variaciones que se adaptan a diferentes gustos y ocasiones, desde una comida reconfortante en familia hasta una entrada sofisticada en cenas especiales.

Al dominar esta receta, no solo aprendes a preparar un delicioso

[Crema De Elote Receta Mexicana](#)

crema de elote receta mexicana: *Recetario de Cocina Mexicana Tomo I* Diana Baker, 2017-04-25 Hoy en día la cocina mexicana es popular en casi todas partes del mundo. Su gastronomía se caracteriza por la originalidad y diversidad en cada uno de sus platillos siendo muy variados y ricos en sabores distintivos y exóticos. Aunque los platos son muy tentadores, no obstante se presentan algunas dificultades al querer hacer las recetas porque, según donde vivamos, no existen los ingredientes y no se conocen sus sustitutos. Los siguientes son algunas de las herramientas que encontrarás muy útiles: Cómo sustituir los ingredientes que no consigues en tu región Términos regionales mexicanos explicados Medidas para todos los sistemas (tazas, onzas, gramos, libras, etc.) Nombres de ingredientes homologados según el país Fotos ilustrativas en cada receta Recetas fáciles y rápidas de elaborar Extensa variedad de platillos tradicionales mexicanos Recetas para navidad y celebraciones Aumenta o disminuye la receta de acuerdo a los comensales Consejos y tips de cocina

crema de elote receta mexicana: [La cocina casera mexicana / The Mexican Home Kitchen](#) (Spanish Edition) Mely Martínez, 2022-04-12 Lleva los sabores de México a tu cocina con The Mexican Home Kitchen, con más de 85 recetas de platillos para cada ocasión. Bring the flavors of Mexico into your kitchen with The Mexican Home Kitchen, featuring 85+ recipes for every meal and occasion.

crema de elote receta mexicana: *Sundays at Moosewood Restaurant* Moosewood Collective, 2013-10-29 Since its opening in 1973, Moosewood Restaurant in Ithaca, New York, has been synonymous with creative cuisine with a healthful, vegetarian emphasis. Each Sunday at Moosewood Restaurant, diners experience a new ethnic or regional cuisine, sometimes exotic, sometimes familiar. From the highlands and grasslands of Africa to the lush forests of Eastern Europe, from the sun-drenched hills of Provence to the mountains of South America, the inventive cooks have drawn inspiration for these delicious adaptations of traditional recipes. Including a section on cross-cultural menu planning as well as an extensive guide to ingredients, techniques, and equipment, Sundays at Moosewood Restaurant offers a taste for every palate. Moosewood Restaurant is run by a group of eighteen people who rotate through the jobs necessary to make a restaurant work. They plan menus, set long-term goals, and wash pots. Moosewood Restaurant contributes 1% of its profits from the sale of this book to the Eritrean Relief Fund, which provides food and humanitarian assistance to the Eritrean people. Moosewood Restaurant supports 1% For Peace, an organization working to persuade the government to redirect 1% of the Defense Department budget towards programs that create and maintain peace in positive ways.

crema de elote receta mexicana: Larousse de la cocina mexicana Gironella De'Angeli, Alicia, De'Angeli, Giorgio, Más de 500 recetas de platillos, bebidas y salsas que van desde lo tradicional hasta lo contemporáneo, organizadas en nueve secciones que facilitan su consulta. Textos informativos que ofrecen un amplio panorama de la cocina mexicana, con aspectos históricos, actuales y geográficos. Una enorme riqueza gráfica de más de 700 fotografías. Útiles tablas y cuadros informativos con formas de preparar, cocer y seleccionar los productos, clasificados por grupos de alimentos: aves, cerdo, res, mariscos y pescados, frutas y verduras.

crema de elote receta mexicana: *The Enchilada Queen Cookbook* Sylvia Casares, Dotty Griffith, 2016-11-01 Better than going out for Mexican food! Mexican food—by which most of us mean Tex-Mex—is a favorite from Los Angeles to New York and everywhere in between. And the heart of great Tex-Mex cooking comes from home kitchens along the Rio Grande. In THE ENCHILADA QUEEN COOKBOOK, Sylvia Casares gives you the best of the best, including tricks and simple techniques to turn any dish from appetizing to amazing. You'll learn how to make her Holy Trinity spice paste; why you should use certain key shortcuts, such as chicken bouillon, in some dishes; and how to do her tortilla-changing Texas Two-Step marinating technique. And after you've picked your favorites from her 14 key sauces, you'll make unbelievable food for a family or a crowd, including: --Cheese Enchiladas with Chili Gravy --Spinach Enchiladas with Salsa Verde --Shrimp Enchiladas with Salsa Veracruzano --Stewed Chicken Breast Enchiladas with Salsa Mole And the Enchilada Queen is an expert in more than just enchiladas. Here you'll find appetizers, sides, breakfasts and desserts, such as: --Guacamole and Picamole --Kitchen Nachos --Gulf Coast Fish Tacos --Frontera Beef Fajitas --La Fonda Tortilla Soup --Arroz con Pollo --Huevos Rancheros --Refried Beans --Tamales with a variety of fillings --Sopapillas, Polvorones and Bunuelos The Perfect Margarita's here too, and so much more. In The Enchilada Queen Cookbook, you'll get kitchen wisdom from a lifetime of learning recipes from madres and abuelas who make food specific to their border towns on the Rio Grande. You'll also get a resource for hundreds of family dinners—and a party between covers!

crema de elote receta mexicana: *Rapsodia de Sabores* Raquel Askenazi de Harari, 2015-09-01 Alimentación sana ¿Quién dice que la comida sana no es sabrosa? Comer sano no es sinónimo de comer desabrido y aburrido. A partir de esta premisa, las recetas de este libro han sido adaptadas a las preferencias y cambios generacionales actuales, ofreciendo un enfoque nuevo en el cual, sin sacrificar el sabor, se cocina en forma inteligente, creando el punto exacto entre lo rico y lo sano. Antes decían: "Coma de todo y engorde sin culpa". En estos tiempos, hay una nueva educación de hábitos y existe mayor conciencia sobre una alimentación con menos grasa, azúcar y calorías. Variaciones Uno de los atractivos de este libro radica en lo que la autora denomina variaciones. A partir de una receta básica, al sustituir unos ingredientes por otros, se logrará crear una gran variedad de platillos, abriendo un abanico de posibilidades para dejar volar la imaginación y elaborar las recetas según las preferencias personales. El mismo principio se aplica para obtener platillos no lácteos, vegetarianos y sin gluten. Recetas confiables y seguras Rapsodia de Sabores contiene 395 recetas y 433 variaciones probadas y aprobadas, para ser preparadas por expertos o principiantes, con indicaciones completas, paso a paso, de manera breve y clara. Incluye el qué, el cómo y el por qué. Además, contiene un amplio glosario, prácticos consejos y tablas de equivalencias. Menús interactivos Quienes no tienen tiempo para planear los menús de cada día, dispondrán de 49 menús de carne y 28 lácteos, menús para Shabát, festividades, parrilladas, taquizas, desayunos y brunches. Además contiene técnicas esenciales para lavar y desinfectar frutas, verduras y aves, para conservar y congelar todo tipo de alimentos, para equipar una cocina o armar un bufet.

crema de elote receta mexicana: *Celebraciones Mexicanas* Andrea Lawson Gray, Adriana Almazan Lahl, 2013-09-24 Celebraciones Mexicanas: History, Traditions, and Recipes is the first book to bring the richness and authenticity of the foods of Mexico's main holidays and celebrations to the American home cook. This cultural cookbook offers insight into the traditional Mexican holidays that punctuate Mexican life and provides more than 200 original recipes to add to our

Mexican food repertoire. The authors first discuss Mexican eating customs and then cover 25 holidays and festivals throughout the year, from the day of the Virgin of Guadalupe, Carnaval, Cinco de Mayo, to the Day of the Revolution, with family celebrations for rites of passage, too. Each holiday/festival includes historical background and cultural and food information. The lavishly illustrated book is appropriate for those seeking basic knowledge of Mexican cooking and customs as well as aficionados of Mexican cuisine.

crema de elote receta mexicana: La tradicional cocina mexicana y sus mejores recetas Adela Fernández, 1989 Over 200 recipes providing a guide to some of the most varied & carefully chosen dishes & beverages offered in Mexico. The ingredients required can be easily obtained in the U.S.

crema de elote receta mexicana: Encarnación's Kitchen Encarnación Pinedo, 2005-10-24 It's a rare cookbook that is as pleasurable to think about as it is to cook from. But that's what Dan Strehl has accomplished with his elegant translation of Encarnación's Kitchen, a book that provides a fascinating look at the life and cooking of the wealthy Californios in the final days of the rich Rancho culture of California.—Russ Parsons, author of *How to Read a French Fry* At long last! It is with enormous pleasure that I greet Dan Strehl's authoritative English translation, Encarnación's Kitchen. I should like to have had the original Spanish edition as well, but I dream.—Karen Hess, author of *The Carolina Rice Kitchen* Encarnación's Kitchen is far more than a historical curiosity, or a mere kitchen fragment that sketches silhouettes of ingredients and techniques. The recipes of Encarnación Pinedo's kitchen, brought alive and set in context by Dan Strehl (and Victor Valle's lucid introduction), offer rich examples of how California's Mexican culinary culture developed as it bumped into—and cross-pollinated with—young, multifarious America. These dishes lay bare the often overlooked reality that food can be more than a reflection of culture. Food, as Encarnación understood, can be a seductively delicious catalyst for social understanding, change, even rebellious protest.—Rick Bayless, author of *Mexico One Plate at a Time*

crema de elote receta mexicana: Mexico in Your Kitchen Mely Martínez, 2024-04-30 Highly acclaimed Mexican cuisine specialist Mely Martinez provides traditional Mexican recipes in *Mexico in Your Kitchen*, a cookbook that will remind you of home while simultaneously expanding your culinary repertoire.

crema de elote receta mexicana: La cocina familiar en el estado de Zacatecas, 2000 Hay que conmemorar el exigente y galano gusto del pueblo zacatecano en el caldo de espinazo o la versión criolla de las crepas, en la sopa de taquitos de harina, o la gallina en huerto de Juchipila, siempre en competencia con las tortas de garbanzo de la misma población. ¿Cómo enfrentar los históricos y deslumbrantes chicharrones de vieja, si no es con las enchiladas de nata zacatecanas, o el guajolote seco de Jerez, el relleno adobado de Sombrerete, o los pollos en su jugo?

crema de elote receta mexicana: El libro esencial de recetas mexicanas para Instant Pot Deborah Schneider, 2018-12-18 Esta tentadora colección de 75 recetas mexicanas originales de sopas, tacos, burritos, tamales, frijoles, salsas, postres y más se elaboran en minutos gracias a la revolucionaria potencia de cocción de la olla Instant Pot. Deborah Schneider, autora y chef propietario de seis restaurantes mexicanos, incluye en su libro todos sus mejores consejos y trucos, y recetas que querrá hacer una y otra vez. La olla a presión programable Instant Pot, uno de los productos más vendidos en Amazon, se ha convertido rápidamente en uno de los electrodomésticos de cocina más populares en el mercado por sus habilidades en la cocina sencilla y sin estrés. Este recetario completo de cocina mexicana para Instant Pot incluye una atractiva colección de recetas frescas y auténticas. Todos los sabores vibrantes que hacen de la comida mexicana una cocina tan querida están presentes en esta colección de recetas sencillas y rápidas. El libro esencial de recetas mexicanas para Instant Pot incluye platos favoritos tales como sopa pozole, fajitas de carne, tacos de carnitas, enchiladas de queso, tamales rellenos, frijoles refritos clásicos, salsas típicas, flan, budín de pan de churros, y más.

crema de elote receta mexicana: La cocina mexicana de Socorro y Fernando del Paso Fernando del Paso, Socorro Gordillo, 2016-12-13 En este libro se reúnen alrededor de 150 recetas

de la cocina mexicana junto con 46 combinaciones de menús que propone Socorro Gordillo de Del Paso. Ala par, Fernando del Paso, por medio de un prefacio, textos breves y 7 ilustraciones de su autoría, da una historia de la gastronomía universal y esboza la importancia de la mezcla cultural para las cocinas del mundo y de los aportes que México dio a éstas.

crema de elote receta mexicana: The Mexican Home Kitchen Mely Martínez, 2020-09-15 Bring the authentic flavors of Mexico into your kitchen with The Mexican Home Kitchen, featuring 85+ recipes for every meal and occasion.

crema de elote receta mexicana: Dos Caminos Mexican Street Food Ivy Stark, 2013-09-01 After twenty years of traveling throughout Mexico, Chef Ivy Stark became enchanted by the colorful, tasty native foods and was determined to bring them to America. From stylish couples enjoying beef tacos at a café to day laborers standing at a counter over a paper plate filled with carnitas, everyone loves this delicious, accessible cuisine. While the bright, robust flavors of Mexican cooking have tempted taste buds north of the border for decades, only recently has the country's lesser-known street food made its way onto the American table via California and the Southwest. Versatile and simple, these dishes can be enjoyed as a quick nibble or as part of an elegant meal. Stark introduces both beginners and skilled cooks to such traditional foods as Mexico City corn, smoked fish tostadas, plantain croquettes, and much more. Stark offers time-saving techniques and make-ahead suggestions, as well as tips for working with Mexican seasonings and produce like chilies and plantains.

crema de elote receta mexicana: Herencia Culinaria Martin Jesus Ordaz Fuentes, Felipe Isaías Dzib Cardozo, Humberto Emmanuel Ordoñez Bonilla, Lourdes Esbeydi Guadalupe García Cahuich, Dana Jazmín Vera García, María Fernanda Medina Rejón, Samantha Vanessa Montenegro Prieto, Mía Monserrat Castillo Tzeek, Yesenia Guadalupe Arcia Ara, Argaez Lara Inés Del Carmen, De Jesus Uc Jorge Antonio, Pacheco Arteaga Anaely Adlemi, 2024-07-19 un libro de recetas mexicanas con mucha historia de generación en generación con mucha pasión

crema de elote receta mexicana: El nuevo inversionista ,

crema de elote receta mexicana: Light & Easy Mexican Cooking Jaimee Raquel Partida, 2025-01-21 Make Exciting, Flavorful Recipes Without Cheating on Your Diet If you love classic Mexican dishes like tacos and quesadillas but your waistline doesn't, these protein-packed, low-calorie recipes are perfect for you. With all the flavor but fewer carbs and saturated fats, each recipe is perfectly balanced with nutritious ingredients so you can enjoy your favorite dishes guilt-free. Health and wellness coach Jaimee Raquel Partida has taken her childhood favorites to the next level, proving that nutrient-dense meals don't have to be bland or boring. Tacos de Huevo (Breakfast Tacos) will make the most important meal of the day both delicious and full of protein, Pollo y Nopales en Salsa Roja (Chicken and Nopales in Red Sauce) is perfect for meal prep so you don't have to worry about missing your macros and Protein Fresas con Crema (Strawberries and Cream) ensure that you serve your sweet tooth without overloading on sugar. With more than 60 standout recipes, you'll be able to enjoy healthy Mexican dishes for every meal.

crema de elote receta mexicana: Mexican Light/Cocina mexicana ligera Kris Rudolph, 2006 Did you know that Pre-Columbian Mexican cuisine was low in fat and high in fiber and vitamins? Based on corn, squash, tomatoes, beans, and lean meats, the everyday diet of the first Americans was remarkably close to the recommendations for healthy eating we hear about every day. Now for the first time, cooks can use the secrets of the Aztecs in today's kitchen, thanks to Kris Rudolph's thoroughly researched cookbook. And because cooks from both sides of the border will be eager to try these recipes, Rudolph presents the recipes and text in Spanish on facing pages. The book opens with a short introduction outlining the history of Mexican cooking, followed by an overview of healthy eating habits, a description of the most common ingredients, and a useful guide to planning for parties. The fifty recipes cover everything from appetizers to after-dinner refreshers and each includes the number of calories, amounts of total fat and saturated fat, grams of carbohydrates, and amount of fiber. Rudolph suggests low-fat and low-carbohydrate alternatives, as well as ways to vary the spiciness.

crema de elote receta mexicana: Amor y arte desde mi cocina Carmen Silvia Zempoalteca Gutiérrez, 2020-12-01 Deseo compartir con amor todo mi conocimiento, aquí impreso, sobre la elaboración de algunas delicias culinarias que mi familia y amigos siempre han disfrutado; quienes a la vez motivaron y promovieron la realización de esta obra que espero sea de su agrado. En lo personal, es mi manera de dejar un legado a mi familia, amigos y al mundo entero. Quiero expresar la bondad y arte de la preparación de los alimentos, que no solamente sirven para nutrir nuestro cuerpo y lucirnos, sino también para fortalecer deliciosamente una relación amorosa, un lazo de amistad, un gesto amable. Un alimento también expresa solidaridad y entrega. Lo más importante es elaborarlo con amor, porque sabe mejor y siempre cae bien. Anhele dar a conocer mis raíces, las comidas con las que crecí en mi bello estado de Colima y perpetuar mi vocación educativa que comenzó durante la década de los ochenta; impartiendo clases de cocina y orientando en la preparación de alimentos a toda ama de casa interesada en aprender. También aspiro comunicar una deliciosa manera de cocinar. Los invito a leer esta obra y conocer los secretos gastronómicos de nuestro legado familiar que han pasado de generación en generación. Espero la disfruten.

Related to crema de elote receta mexicana

Crema Gourmet Make your next event unforgettable with Crema Gourmet catering. Whether it's a corporate meeting or a personal celebration, we've got the perfect menu to match the occasion. Start the

Crema (dairy product) - Wikipedia A crema advertisement from Argentina Crema is the Spanish word for cream. In the United States, or in the English language, it is sometimes referred to as crema espesa (English: "thick

Mexican Crema | Crema Mexicana - Mexico In My Kitchen Create authentic Mexican crema at home with a few ingredients. Its perfectly tangy and sweet flavor enhances tacos, enchiladas, and more

Make Authentic Mexican Crema With Sour Cream: Easy Recipe Learn how to make Mexican crema with sour cream, a delicious and tangy condiment perfect for tacos, salads, and more. Get the easy recipe and tips for customization

Homemade Mexican Crema (Plus Some Substitutes) Homemade Mexican Crema Recipe Creme fraiche, sour cream, heavy cream, Mexican Crema -- what's the deal with all these creamy incarnations? It's probably easiest to

Crema Coffee Roasters We're a zero-waste coffee roaster in the heart of Tennessee promising to source transparently, partner purposefully and educate thoroughly. We pride ourselves on creating welcoming cafe

Mexican Crema - Isabel Eats This thin and slightly tangy Mexican crema adds the perfect richness to any Mexican dish. Use on tacos, tostadas, enchiladas, and more!

Mexican-Style Crema - Rick Bayless A tub of crème fraiche will provide you the closest thing to real Mexican crema—and here I'm thinking of what my favorite dairy vendors at the Mercado de San Juan (on Pujibet Street) and

Crema Mexicana (Mexican-Style Sour Cream) - Muy Bueno With a pourable consistency and a creamy, slightly tangy flavor, Crema Mexicana is a staple in our household. Similar to American sour cream or French crème fraîche, this

Menu - Crema Gourmet Join our email list for a chance to win a \$50 Crema Gourmet gift card!

Mexican Crema | Delicious Condiment - Dishes Delish Mexican crema is a rich, tangy, and slightly spicy condiment with a silky texture that elevates just about any dish. A staple in Mexican cuisine, this creamy topping adds a cooling

Crema Mexicana - Villa Cocina Crema Mexicana adds authentic Mexican flavor with just two ingredients and minimal effort. Rich and velvety, it transforms any dish

How to Make Mexican Crema - Anna in the Kitchen What is Mexican crema? Made with heavy cream and buttermilk, Mexican cream that is a slightly sour cream is used in a range of Mexican dishes, from soups to stews. It's also used as a

La Cremà - Northleg La Cremà in a nutshell La Cremà is the dramatic conclusion of the Fallas festival, where nearly 800 sculptures are set ablaze across Valencia in a spectacular night of bonfires on March

Crema Gourmet Make your next event unforgettable with Crema Gourmet catering. Whether it's a corporate meeting or a personal celebration, we've got the perfect menu to match the occasion. Start the

Crema (dairy product) - Wikipedia A crema advertisement from Argentina Crema is the Spanish word for cream. In the United States, or in the English language, it is sometimes referred to as crema espesa (English: "thick

Mexican Crema | Crema Mexicana - Mexico In My Kitchen Create authentic Mexican crema at home with a few ingredients. Its perfectly tangy and sweet flavor enhances tacos, enchiladas, and more

Make Authentic Mexican Crema With Sour Cream: Easy Recipe Learn how to make Mexican crema with sour cream, a delicious and tangy condiment perfect for tacos, salads, and more. Get the easy recipe and tips for customization

Homemade Mexican Crema (Plus Some Substitutes) Homemade Mexican Crema Recipe Creme fraiche, sour cream, heavy cream, Mexican Crema -- what's the deal with all these creamy incarnations? It's probably easiest to

Crema Coffee Roasters We're a zero-waste coffee roaster in the heart of Tennessee promising to source transparently, partner purposefully and educate thoroughly. We pride ourselves on creating welcoming cafe

Mexican Crema - Isabel Eats This thin and slightly tangy Mexican crema adds the perfect richness to any Mexican dish. Use on tacos, tostadas, enchiladas, and more!

Mexican-Style Crema - Rick Bayless A tub of crème fraiche will provide you the closest thing to real Mexican crema—and here I'm thinking of what my favorite dairy vendors at the Mercado de San Juan (on Pujibet Street) and

Crema Mexicana (Mexican-Style Sour Cream) - Muy Bueno With a pourable consistency and a creamy, slightly tangy flavor, Crema Mexicana is a staple in our household. Similar to American sour cream or French crème fraîche, this

Menu - Crema Gourmet Join our email list for a chance to win a \$50 Crema Gourmet gift card!

Mexican Crema | Delicious Condiment - Dishes Delish Mexican crema is a rich, tangy, and slightly spicy condiment with a silky texture that elevates just about any dish. A staple in Mexican cuisine, this creamy topping adds a cooling

Crema Mexicana - Villa Cocina Crema Mexicana adds authentic Mexican flavor with just two ingredients and minimal effort. Rich and velvety, it transforms any dish

How to Make Mexican Crema - Anna in the Kitchen What is Mexican crema? Made with heavy cream and buttermilk, Mexican cream that is a slightly sour cream is used in a range of Mexican dishes, from soups to stews. It's also used as a

La Cremà - Northleg La Cremà in a nutshell La Cremà is the dramatic conclusion of the Fallas festival, where nearly 800 sculptures are set ablaze across Valencia in a spectacular night of bonfires on March

Crema Gourmet Make your next event unforgettable with Crema Gourmet catering. Whether it's a corporate meeting or a personal celebration, we've got the perfect menu to match the occasion. Start the

Crema (dairy product) - Wikipedia A crema advertisement from Argentina Crema is the Spanish word for cream. In the United States, or in the English language, it is sometimes referred to as crema espesa (English: "thick

Mexican Crema | Crema Mexicana - Mexico In My Kitchen Create authentic Mexican crema at home with a few ingredients. Its perfectly tangy and sweet flavor enhances tacos, enchiladas, and more

Make Authentic Mexican Crema With Sour Cream: Easy Recipe Learn how to make Mexican

crema with sour cream, a delicious and tangy condiment perfect for tacos, salads, and more. Get the easy recipe and tips for customization

Homemade Mexican Crema (Plus Some Substitutes) Homemade Mexican Crema Recipe
Creme fraiche, sour cream, heavy cream, Mexican Crema -- what's the deal with all these creamy incarnations? It's probably easiest to

Crema Coffee Roasters We're a zero-waste coffee roaster in the heart of Tennessee promising to source transparently, partner purposefully and educate thoroughly. We pride ourselves on creating welcoming cafe

Mexican Crema - Isabel Eats This thin and slightly tangy Mexican crema adds the perfect richness to any Mexican dish. Use on tacos, tostadas, enchiladas, and more!

Mexican-Style Crema - Rick Bayless A tub of crème fraiche will provide you the closest thing to real Mexican crema—and here I'm thinking of what my favorite dairy vendors at the Mercado de San Juan (on Pujibet Street) and

Crema Mexicana (Mexican-Style Sour Cream) - Muy Bueno With a pourable consistency and a creamy, slightly tangy flavor, Crema Mexicana is a staple in our household. Similar to American sour cream or French crème fraîche, this

Menu - Crema Gourmet Join our email list for a chance to win a \$50 Crema Gourmet gift card!

Mexican Crema | Delicious Condiment - Dishes Delish Mexican crema is a rich, tangy, and slightly spicy condiment with a silky texture that elevates just about any dish. A staple in Mexican cuisine, this creamy topping adds a cooling

Crema Mexicana - Villa Cocina Crema Mexicana adds authentic Mexican flavor with just two ingredients and minimal effort. Rich and velvety, it transforms any dish

How to Make Mexican Crema - Anna in the Kitchen What is Mexican crema? Made with heavy cream and buttermilk, Mexican cream that is a slightly sour cream is used in a range of Mexican dishes, from soups to stews. It's also used as a

La Cremà - Northleg La Cremà in a nutshell La Cremà is the dramatic conclusion of the Fallas festival, where nearly 800 sculptures are set ablaze across Valencia in a spectacular night of bonfires on March 19th.

Related Articles

- [7 1 study guide and intervention](#)
- [robbins and cotran pathologic basis of disease pdf ebook](#)
- [david diamond historia del futuro](#)

[Back to Home](#)