

www.lavidaesdulce.net

Esta receta es una receta sacadora de apuros!!!!!! Un choclo a la crema Express todo se hace rápido, mezclar ingredientes y listo, no por esta razón no va a ser rica, es ultra deliciosa, calentita y contundente!

Este plato se puede usar como plato de fondo o acompañamiento, un plato ideal para un día de semana bien movido, ideal para después de una tarde de deporte, para una tarde de estudio, para una tarde arriba del auto...sea lo que sea nos mereces llegar a la casa y comer algo simple, bien echo y repleto de cariño.

Algo simple para llenar el corazón!

Choclo a la Crema para Flojos!!!!

Receta para 4 personas

1 base para preparar salsa blanca (de las de sobre)

1 paquete de 500 gramos de choclo congelado

1/4 taza de crema

1 1/4 taza de queso Parmesano

6 lonjas de tocino picadas en cubos

Preparar la salsa blanca según las instrucciones del sobre. Pinchar la bolsa de choclo con un tenedor y llevar al microondas 5 minutos en potencia máxima.

En un sartén saltear el tocino hasta que esté dorado, poner en papel absorbente para sacar el exceso de aceite.

Agregar a la salsa blanca todos los ingredientes y listo! Revólver y probar para corregir sabores si es necesario.