

WILLIAMS SONOMA

Pan de Elote en Salsa de Nogada Ligera

INGREDIENTES:	PREPARACIÓN:
PAN DE ELOTE - 500 g de grano de elote fresco o congelado. - 200 g de leche condensada. - 100 g de mantequilla sin sal - 4 pz de huevo - 80 g de harina de trigo - 8 g de polvo para hornear - 2 g de sal - 5 ml de vainilla - Ralladura fina de ½ naranja.	1. Licuar los granos de elote con los huevos, la leche condensada y la vainilla hasta obtener una mezcla relativamente fina (no se necesita pulverizar el grano). 2. Incorporar la mantequilla derretida y ralladura de naranja. 3. Mezclar harina, polvo para hornear y la sal e integrar sin sobreatir. 4. Colocar en un molde engrasado y hornear a 175°C durante aproximadamente 35 a 45 minutos. Revisar con un cuchillo pequeño la humedad (debe ser un pan húmedo y no seco). 5. Cortar en porciones medianas o pequeñas para postre. echuga de pollo.
SALSA LIGERA DE NOGADA	1. Calentar la leche con la crema, azúcar, canela, vainilla y jerez, retirar y agregar la nuez dejando infusionar unos 15 minutos. 2. Retirar la canela y licuar con 80 g de queso fresco y reservar para servicio.
	DECORACIÓN - 100 g de coliflor - ½ pz de barra de mantequilla - Sal y pimienta al gusto - Salsa macha COLIFLOR SPICY

