

All about Corn



Color has nothing to do with the sweetness of the corn itself.

When shopping for fresh corn, **choose** ears with green husks that are not dried out

Store uncooked ears with their husks or wrapped tightly in a plastic bag in the refrigerator for up to three days.

Kernels can be frozen raw for later use

Uncooked corn adds a nice **crunch** to salads!



RECIPE

Creamy Corn Soup

Servings: 4

Prep time: 5 minutes

Cook time: 15 minutes

Ingredients:

4 cups corn

1 garlic clove, chopped

4 cups water

2 tablespoons. vegetable oil

4 scallions, sliced

Salt and Pepper, to taste

Preparation:

1. Puree corn kernels and garlic with 3 cups of water until chunky
2. Heat the oil in a large pot over medium heat and add the corn mixture
3. Add 1 more cup of water and stir well. Cook until the soup is heated, about 5 minutes.
4. Remove from heat and add scallions, salt and pepper



Todo sobre el Elote



El **color** del elote no tiene efecto en lo dulce que es.

Cuando compre elote fresco, **escoja** elotes con hojas verdes que no estén secas.

Guarde el Elote crudo con las hojas o envuelto en una bolsa de plástico en el refrigerador no mas de tres días.

Puede **congelar** los granos del elote para usar en otro momento.

El elote **crudo** agregue un elemento crujiente a las ensaladas!



RECIPE

Creamy Corn Soup

Porciones: 4

Preparación: 5 minutos

Cocción: 15 minutos

Ingredientes:

4 tazas elote

1 diente de ajo, picado

4 tazas de agua

2 cucharadas aceite de vegetal

4 cebollines, rebanados

Sal y pimienta a gusto

Preparation:

1. Haga un puré de los granos de elote y el ajo combinado con 3 tazas de agua, que sea de consistencia gruesa.
2. Caliente el aceite in una olla grande sobre fuego medio y agregue el puré de elote.
3. Agregue una taza mas de agua y mezcle bien. Cocine hasta que la sopa este calentada, alrededor de 5 minutos
4. Quite del fuego y agregue los cebollines, la sal y pimienta.

