



Crema de Maíz y Pollo

Nuestro maíz dulce en granos y en crema hacen que la preparación de esta nutritiva sopa sea en un santiamén. Prepáralo con pollo y sirve esta crema como plato principal.



 30 Tiempo

 4 Porciones

Ingredientes

- 1 lata (14.75oz) de **Maíz en Crema Del Monte® (Whole Kernel Corn Del Monte®)**
- 1 lata (14.25oz) de **Maíz en Grano Del Monte® (Sweet Corn Cream Style)**, escurridas
- 1 lata de 14.5oz de **Papas Picadas Del Monte® (Diced New Potatoes Del Monte®)**, escurridas
- 2 tazas de caldo de pollo
- 2 tazas de pechuga de pollo cocidas y picada en cubitos escurridas
- ¾ taza de leche baja en grasa
- ½ taza de queso cheddar rayado
- 1 cucharada de mantequilla
- 6 gajos de cebollina finamente picadas
- 1 cucharada de harina para todo uso
- 1 cucharada de tomillo fresco
- Pimienta al gusto

Preparación

- Sazone el pollo picado a su gusto y cocínelo en una sartén de 10-15 minutos.
- En una olla grande derrita la mantequilla a fuego medio. Agregue la mitad de la cebollina y la harina; cocine por un minuto y luego, vierta el caldo de pollo.
- Agregue el pollo, el maíz en crema, el maíz en grano, las papas picadas, el tomillo y pimienta al gusto (si desea) y cocine hasta que hierva. Baje el fuego, tape y deje hervir a fuego lento por 10 minutos.
- Retire del fuego y vierta la leche. Maje los vegetales hasta obtener una consistencia viscosa. Agregue el queso rayado y cocine a fuego lento por 3 minutos. Sirva en plato hondo y decore con el restante de las cebollinas.