



Crema de Choclo

Description

Esta sopa puede ser un plato de entrada o un plato principal para cualquier día. El “choclo” o granos de maíz son como el oro, muypreciado y muy valioso para los nativos de América latina.

Crema de Choclo or Corn Kernels Soup (English version below)

- 1 pechuga de pollo sin huesos (opcional)
- 4 tazas de agua
- 2 taza de granos de mazorca tierna
- 1 taza de leche
- 1/2 taza de crema de leche
- 1 cubo de caldo de pollo
- 1 cucharada de romero
- 1 cucharadita de comino en polvo
- 1 cucharadita de pasta de ajo
- Sal y pimienta al gusto

Preparacion

1. En una olla grande poner el agua, a hervir a fuego alto, agregar la pechuga de pollo, ajo, comino, romero y caldo de pollo.
2. Cuando ya haya cocinado por 10 minutos agregar el caldo de pollo, leche y los granos de mazorca
3. Dejar cocinar por otros 30 minutos mas y agregar la mitad de la crema de leche.
4. Colocar la mezcla en la licuadora hasta que todo quede triturado.
5. Servir caliente.

Nota:

Decorar con crema de leche, aceite de oliva y hojitas de romero.
Se puede acompañar con pan o arepas.

Corn Kernels Soup (English version)

This soup can be just a starter or a great main course for any day. The 'choclo' or corn kernels are like gold for the natives of Latin- America – it's very precious and really valuable.

Ingredients makes 4 portions

- 1 boneless chicken breast (optional)
- 4 cups of water
- 2 cup sweet corn kernels
- 1 cup of milk
- 1/2 cup double cream
- 1 chicken bouillon cube
- 1 tablespoon rosemary
- 1 teaspoon ground cumin
- 1 teaspoon garlic paste
- Salt and pepper to taste

Preparation

1. In a large pot bring water to a boil over high heat, add the chicken breast, garlic, cumin, rosemary and chicken broth.
2. Once you have cooked for 10 minutes add the chicken broth, milk and the corn kernels
3. Cook for another 30 minutes more and add a half of the double cream.
4. Place the mixture in a blender until everything is crushed.
5. Serve hot.

Note:

Garnish with double cream, olive oil and rosemary leaves.
Serve with bread or arepas.