Creamed Corn (U.S.A.)

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Babanzo **Recetizador:** mailo



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

Descripción:

Plato típico del sur de los Estados Unidos.

Ingredientes para 4 personas :

- 3 latas pequeñas de maiz
- 1 taza de nata para montar
- 1/2 taza de leche
- 2 cucharadas de azúcar
- 1 cucharada de grasa de bacon*
- 5 lonchas de bacon
- 1 cucharada de harina

Preparación:

Paso 1

Echar el maiz escurrido en un bol. Añadir la nata, la leche, el azúcar y un poco de sal. Mover.

Paso 2

Poner el bacon en una sartén y cocinar hasta que quede crujiente. Reservar la grasa de la sartén*.

Paso 3

Echar 1 cucharada de grasa en una cacerola y añadir la harina. Cocinarla y echar la mezcla del bol.

Paso 4

Cocinar moviendo hasta que quede una consistencia cremosa.

Paso 5

Echar en boles individuales, añadir pimienta molida, perejil picado y el bacon troceado.