Crema de elote con chicharrón de cerdo

Ingredientes

- *2 cucharadas de mantequilla clarificada*
- *2 cucharadas de harina 600 ml de leche*
- *100 g de crema de leche*
- *1 cucharadita de nuez moscada*
- *1 taza de elote cocido*
- *2 cucharadas de elote frito*
- *2 cucharadas de chicharrón de cerdo*
- *1 cucharadita de sal*
- *1 pizca de pimienta negra*

Preparación

En una olla o cazuela calienta la mantequilla clarificada a fuego muy bajo. Cuando se haya derretido la mantequilla añade la harina y disuélvela muy bien; sin dejar de moverlas, vierte poco a poco la leche en tandas diferidas y entre cada una mézclalas muy bien.

Cada vez que agregues la leche elimina todos los grumos posibles tanto de las paredes como del fondo.

Cuando termines con la leche añade la crema de la misma manera y no dejes de mezclar, enseguida, agrégale la nuez moscada rallada.

A esta preparación entre más la dejes reducir más se va espesar, para que estés muy al pendiente.

Añade el elote cocido; después de unos 5 minutos a fuego muy bajo licua con cuidado o tritura con un procesador dentro de la olla.

Sigue removiendo, sazona con sal y pimienta, nuestra crema de elote está lista para servirse. En un plato hondo, sirve primero la crema, después con tu mano tritura el chicharrón y déjalo caer en la superficie.