

**DOMINA LA**

# ***Gastronomía peruana***



**DESDE CASA**

**EMPIEZA TU VIAJE CULINARIO HOY**



**INGAPE**  
— CULINARY INSTITUTE —

# Crema de Maíz Verde

*La Crema de Maíz Verde es una sopa espesa elaborada a base de maíz tierno licuado y cocido con leche y condimentos. Es una preparación suave, consumida como entrada en distintas regiones del Perú, especialmente en zonas rurales donde el maíz es un ingrediente fundamental de la dieta diaria.*



## Ingredientes

- Choclo 1 Unidad
- Cebolla 1 Unidad
- Mantequilla 30 Gramos
- Harina de trigo 50 Gramos
- Leche evaporada 200 Mililitros
- Perejil 3 Ramitas
- Sal
- Pimienta

## Preparación

Esta exquisita crema de maíz verde inicia su proceso en una olla de barro bien caliente, donde fundiremos una cucharadita de mantequilla en un chorro de aceite para sofreír cebolla finamente picada en brunoise y una cucharada de ajo procesado. A esta base aromática le sumaremos el vibrante color de un licuado de perejil con agua o fondo, realzando los sabores con sal, una pizca de pimienta y glutamato monosódico.

Una vez que el hervor tome fuerza, incorporamos los trozos de choclo para que se cocinen durante aproximadamente siete minutos, seguidos de una mezcla de harina de maíz con agua que otorgará la textura sedosa y el espesor deseado a la preparación.

El toque final de cremosidad se logra integrando unos 100 ml de leche evaporada y una generosa porción de queso parmesano rallado, dejando que la mezcla unifique sus sabores perfectamente antes de emplatar con un extra de queso y, si se prefiere, unas crocantes tostadas de pan para completar esta joya de la cocina novoandina.



**INGAPE**  
— CULINARY INSTITUTE —