



Ingredients / *Ingredientes*

15.25 ounce Can of corn / *Lata de elote*

1-2 Limes / *Limas*

Mexican cream / *Crema Mexicana*

Spicy chips / *Sabritas picosas*

Butter / *Mantequilla*

Tajin

Instructions / *Instrucciones*

1. Place corn kernels in a saucepan to boil. Reduce heat to medium-low and simmer until tender, 2 to 3 minutes. Drain and return corn to the saucepan to dry. *Coloca los granos de maíz en una cacerola para que hierva. Reduce el fuego a medio-bajo y cocina a fuego lento hasta que estén tiernos, de 2 a 3 minutos. Escurrir y devolver el maíz a la cacerola para que se seque.*
2. Meanwhile, in a zip-top bag roll over your preferred spicy chips with a rolling pin. Smash/pound/roll them until they are mostly fine crumbs. *Mientras tanto, en una bolsa con cierre, enrolla tus chips picantes preferidos con un rodillo. Aplastarlos, golpearlos o enrollarlos hasta que sean en su mayoría migajas finas.*
3. Spoon 3/4 cup corn into a cup. Stir 1 tablespoon butter into the cup until melted. Squeeze half a lime juice and a spoon of Mexican cream. Sprinkle chili powder and a dash of hot sauce on top. *Pon 3/4 tazas de maíz en un vaso. Agrega 1 cucharada de mantequilla al vaso hasta que se derrita. Exprime el jugo de media lima y una cucharada de crema mexicana. Espolvorea chile en polvo y un poco de salsa picante encima.*
4. Top with 2 tablespoons of cotija cheese, spicy chip crumbs, a dash of hot sauce, and a lime wedge. You can repeat the process. *Cubre con 2 cucharadas de queso cotija, migajas de chips picantes, un poco de salsa picante y una rodajita de lima. Puedes repetir el proceso.*
5. You add lime to your taste, and if you want more spice, go ahead and add more. Enjoy!! *Le pones limón al gusto, y si quieres más picante, lo puedes hacer. ¡¡¡Provechito!!*

Send us pictures making Corn with Spicy Chips / *Envianos fotos haciendo Elote con Sabritas Picosas:*
mplyps@mchenrylibrary.org