

Chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

APERITIVOS

MAÍZ DULCE A LA PARRILLA

INGREDIENTES:

- 12 Mazorcas de maíz fresco súper dulce, peladas
- 12 Onzas de queso estilo cojita o queso feta desmoronado
- 1 Cucharada de chile en polvo
- Limón verde fresco cortado en tajadas

PREPARACIÓN:

Precalienta la parrilla o el horno.

Hornea o asa el maíz, girando de vez en cuando, hasta que esté caliente y ligeramente dorado, aproximadamente 5 minutos.

Desmenuza una onza de queso sobre el maíz.

Espolvorea con la cucharadita de chile en polvo.

Asa hasta que el queso comienza a derretirse, aproximadamente 1 a 2 minutos.

Sirve con una rodaja de limón.