Choclos a la parrilla

Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Limon: 1 Unidad
Sal: Cantidad necesaria
Aceite De Oliva: 50 cc
Pimienta: Cantidad necesaria
Manteca pomada: 500 grs.
CHOCLOS: 11 Unidades

Preparación de la Receta

- Limpiamos de barbas y *chala* los choclos y llevamos a la parrilla con fuego medio y parejo.
- Mezclamos la *manteca* pomada, el aceite de oliva, el *jugo* de 1 *limón*, sal y pimienta.
- Pincelamos con la *manteca* saborizada los choclos.
- Cuando los choclos comiencen a tener *color* tostado los damos vuelta para que se cocinen por todos sus lados y volvemos a pincelar con la *manteca*.
- Cuando hayan tomado *color*, los colocamos en una placa y los llevamos a un horno de leña a fuego moderado hasta que tomen calor todas sus partes.
- Cuando estén calientes y a punto, los retiramos y servimos en una fuente pincelados con *manteca* saborizada.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/choclos-a-la-parrilla-5