

# Choclos Grillados en Jerk Jamaiquino

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Ajo en escamas:** 1 cda

**Coco en escamas:** c/n

**Jengibre ahumado molido:** 2 cdas

**Mayonesa:** 3 cdas

**Paprika:** 1 cda

**Pimienta negra molida:** 1 cda

**Salsa picante:** c/n

**Canela molida:** 1 cda

**Comino molido:** 1/2 cda

**Lima para su ralladura:** 1 unidad

**Orégano:** 2 cdas

**Pimentón dulce:** 2 cdas

**Sal entrefina:** 2 cdas

**CHOCLOS:** 7 Unidades

## Preparación de la Receta

- Mezclar *ajo* en escamas, pimienta negra, *jengibre* molido, sal, *comino*, *páprika*, *pimentón*, *orégano* y canela molida.
- *Pelar* choclos, untarlos con aceite de oliva y llevarlos a la parrilla a fuego medio girándolos para que se doren parejos por todos sus lados.
- Tostar en el horno las escamas de coco por 5 minutos a 180° C, procesar y reservar.
- Mezclar *mayonesa*, ralladura de lima, 1 cucharada de la mezcla de *especias* y salsa picante
- Embadurnar cada *choclo* con la *mayonesa* especiada y *rebozar* en el coco tostado molido.
- Terminar con ralladura de lima.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/choclos-grillados-en-jerk-jamaiquino>