

# Choclos Saborizados

Tiempo de preparación: 15 Min



## Ingredientes

### Primer Sabor

**AjÍ molido:** 1 cda

**Choclos hervidos:** 3 Unidades

**Chile picado:** 1/2 Unidad

**Pimentón:** 1 cda

**Queso Provolone:** 3 cdas

**Ajo en polvo:** 1 cda

**Ciboulette picado:** c/n

**Mayonesa:** 3 cdas

**Queso Crema:** 3 cdas

**Sal y Pimienta:** c/n

### Segundo Sabor

**Choclos hervidos:** 3 Unidades

**Curry:** 2 cdas

**Masala:** 2 cdas

**Cilantro Picado:** c/n

**Mantequilla:** 50 grs

**Sal y Pimienta:** c/n

## Preparación de la Receta

### Primer Sabor

- En una sartén con *mantequilla* dorar un poco los choclos enteros.
- Mezclar en un bol el queso *crema* con la *mayonesa*, *ajÍ* molido, *ajo* en polvo, *chile* picado y *pimentón*.
- Untar los choclos en caliente con la mezcla, agregar queso provolone rallado y ciboulette picada.

### Segundo Sabor

- En una sartén con *mantequilla* dorar un poco los choclos enteros.
- En un bol mezclar *mantequilla* pomada, *curry*, *masala* y *cilantro* picado

- Untar los choclos con la *manteca*, *condimentar* con sal, pimienta y espolvorear con *cilantro* picado.

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