

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>