Mazorcas asadas con mantequilla y pimienta

Ingredientes

Mazorcas cocidas: 6 Unidades
Mantequilla:
Pimienta Negra:
Sal:

Preparación de la Receta

- En caso de conseguir mazorcas del tipo que se encuentran en EEUU, simplemente tenemos que asarlas, primero a fuego suave y luego a fuego mas intenso, pincelándolas con **mantequilla**, una vez doradas las untamos con un poco más de **mantequilla**, ponemos a punto de sal y pimienta negra y a degustar.
- En caso de que la mazorca sea mas dura, vamos a necesitar una precocción de aproximadamente 15 minutos en un caldo de verdura o simplemente en agua con sal
- Y luego seguiremos el mismo procedimiento para asarla a la parrilla.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/mazorcas-asadas-con-mantequilla-y-pimienta