

Mazorcas con Salsas



Ingredientes

Mazorca: 2 Unidades
Perejil: c/n

Paprika: c/n

Salsa de queso

Leche: 200 cc
Cebolla de verdeo: 3 Unidades
Aceite: 1 Taza
Crema de leche: 1/2 Taza
Queso Crema: 1 cda

Comino: c/n
Ajo: 4 Dientes
Queso campesino: 200 grs

Salsa Mayonesa

Leche: 200 cc
Aceite: 500 cc
Claros: 3 Unidades
Mostaza: 1 cdita

Ajo: 2 Dientes
Limón para su jugo: 1/2 Unidad
Queso campesino: c/n

Preparación de la Receta

Salsa de queso

- En una sartén con aceite *saltear cebolla* larga y *ajo* picado. reservar
- Licuar leche, *crema* de leche, queso campesino, queso *crema*, *comino* molido y el sofrito reservado.
- Añadir mientras se licua el aceite en forma de hilo para emulsionar.
- Bañar las mazorcas con la salsa de queso y terminar con *perejil* picado y *páprika* por encima.

Salsa de mayonesa

- Licuar leche, claras de *huevo*, diente de *ajo*, *mostaza*, *jugo de limón* y a medida que se licua ir incorporando en forma de hilo hasta emulsionar.
- Colocar la salsa en un plato la *mayonesa*, pasar las mazorcas hervidas por la salsa para embadurnar y luego pasarlas por queso rallado.
- Terminar con *cilantro* picado por encima.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/mazorcas-con-salsas>