elGourmet

Riblets de Maíz

Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Jalapeños: 2 Unidades
Cebolla: 1 unidad
Diente de ajo: 1 unidad
Laurel: 2 hojas
Mantequilla: 2 cdas
Queso feta: 100 Gramos
Choclos grandes: 2 Unidades
Agua: 1 Litro
Chile tajin: c/n
Cilantro: 1/2 Taza
Lima: 1 unidad
Mayonesa: 150 Gramos
Sal: 1 cda

Preparación de la Receta

- Cortar los choclos en cuartos longitudinalmente y hervirlos por 45 minutos en una olla con el agua, ajos en mitades, cebollas picadas, hojas de *laurel*, chiles en mitades, *mantequilla* y sal
- Retirar del líquido de cocción y reservar.
- Servir los choclos con la *mayonesa*, queso feta rallado, *cilantro* picado y tajin por encima y acompañar con la lima en gajos

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/riblets-de-maiz