

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>