Mazorcas de maíz al horno a la Mexicana con salsa picante

Consejo del chef

En nuestro caso hemos usado queso feta por su sabor salado que contrasta muy bien con el dulzor de la mazorca, pero se podría usar otro queso fresco.

Raciones para 2

- ❏ 2 Mazorcas
- ❏ 100 g Mantequilla
- ❏ 20 g Salsa siracha
- ❏ 1 diente Ajo picado
- ❏ 20 ml Crema agia
- ❏ 50 g Queso feta
- ❏ Cilantro

1. Derrite la mantequilla y mézclala con la salsa picante y el ajo picado. Nosotros hemos usado la salsa siracha, aunque no sea mexicana, porque es muy fácil de encontrar. Pero podéis usar la salsa picante que más os guste.
2. Unta con esta salsa las mazorcas y hornéalas 40 min a 180 grados.
3. Saca las mazorcas del horno y sírvelas con crema agria, cilantro y queso fresco por encima.

Notas del Chef

https://cookinglovers.teka.com/es/receta/mazorcas-de-maiz-al-horno-a-la-mexicana-con-salsa-picante/