

Mazorcas al grill con queso feta y chipotle

COOKING
LOVERS TESA



Consejo del chef

Acompañar con unas rodajitas de lima y la mayonesa de chipotle.

Raciones para 2

4 Mazorcas de maíz cocidas

Mantequilla

Queso feta

Cilantro

Lima

1 Huevo

200 ml Aceite de girasol

10 gr Vinagre de vino blanco

1 Chile chipotle en adobo

- 1 Para la mayonesa de chipotle, en un vaso para batir, verter el huevo, el chipotle, el vinagre y un poco de aceite. Comenzar a batir con una batidora sin moverla y esperando a que la mezcla emulsione.
- 2 En este momento, ir añadiendo poco a poco el aceite de girasol a hilo mientras se bate, ya moviendo la batidora. Terminar el aceite, montar la mayonesa por completo y reservar.
- 3 Para las mazorcas de maíz, untarlas con mantequilla derretida y cocinar en el grill a 200°C durante 3-5 minutos. Retirar y servir decoradas con queso feta triturado y hojas de cilantro.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/mazorcas-grill-queso-feta-chipotle/>

