

Mazorcas de maíz a la parrilla con alioli de sriracha

COOKING
LOVERS



Consejo del chef

Servir acompañadas del alioli vegano de sriracha.

Raciones para 4

4 Mazorcas de maíz cocido

Aceite de oliva virgen extra

Pimentón ahumado

Cilantro fresco

Para el alioli vegano de sriracha:

70 gr Anacardos crudos

3 Dientes de ajo

50 ml Aceite de oliva

2 Cucharaditas de sirope de agave

1/2 Lima

1/2 Cucharaditas de sriracha

1/2 Cucharadita de copos de chile

Pizca comino molido

Sal y pimienta

1 Para el alioli, cocer los anacardos junto a los dientes de ajo en el fuego auxiliar de la barbacoa durante 15 minutos.

2 Escurrir, colocar en un mortero y machacar bien hasta conseguir una pasta. Añadir el resto de ingredientes, mezclar bien hasta integrar y reservar.

3 Cocinar en la barbacoa las mazorcas de maíz cocido untadas con aceite para que no se peguen a fuego fuerte hasta tostar bien por todos los lados.

4 Emplatar, aliñar con un poco más de aceite de oliva, espolvorear un poco de pimentón por encima y decorar con cilantro fresco picado.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/mazorcas-de-maiz-a-la-parrilla-con-alioli-de-sriracha/>

