

# Mazorcas de maíz a la parrilla con alioli de sriracha

COOKING  
LOVERS TRIKA



## 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/>

**COOKING**  
**LOVERS** 