

#recetasconalfa



ESQUITES

con maiz tierno Trofeo

INGREDIENTES

- 425 g de maiz Trofreo
- 1/2 cebolla blanca finamente picada
- 3 Dientes grandes de ajo finamente picados
- 3 cucharadas de mantequilla
- Sal al gusto
- Hojas de laurel.
- 5 tazas agua
- Queso rallado al gusto
- Mayonesa al gusto
- Jugo de limón al gusto
- Chile en polvo o salsa picante al gusto





#recetasconalfa

PREPARACIÓN

Comienza agregando la mantequilla, la cebolla picada y el ajo en una olla y sofríe hasta que estas estén traslúcidas. Agrega los granos de maiz y cocina por 5 minutos a temperatura media. Agrega el agua, el laurel y la sal, deja hervir por 20 minutos. Sirve en vasos el maíz y un poco de caldo. Termina con limón, mayonesa, jugo de limón y chile en polvo.



#recetasconalfa



¡DISFRUTA!





MAIZ TIERNO

