KIKKOMAN

Mazorca de maíz asada y especiada / Elotes

Tiempo total **20 Mins.** **10 Mins.** Tiempo de preparación **10 Mins.** Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)
1.392 kJ / 331 Kcal

Grasas: **21,7 g** Proteínas: **9,1 g**
Carbohidratos: **23,7 g**

INGREDIENTES

2 porciones

2	mazorcas de maíz
3 cucharadas	Kikkoman Salsa Estilo Japonés Teriyaki para Marinados
2 cucharadas	mayonesa
30 g	queso duro rallado (es decir, parmesano)
0,5 cucharadita	orégano seco
0,5 cucharadita	comino en polvo
0,5 cucharadita	chipotle en polvo / chile en polvo

PREPARACIÓN

Pasos 1

Poner a hervir una cazuela con agua. Retirar la piel de las mazorcas y precocinarlas durante 5 minutos, luego escurrir.

Pasos 2

Untar el maíz con 1-2 cucharadas de salsa Teriyaki y dejar marinar mientras se calienta la parrilla o la plancha. Asar a la parrilla durante unos minutos hasta que aparezcan algunas marcas de carbón.

Pasos 3

Mezclar mayonesa con 1 cucharada de salsa Teriyaki y untar sobre la mazorca. Espolvorear queso rallado y especias. Se pueden agregar hierbas adicionales como perejil o cilantro.