

777 strike - symphonyinn.com

Autor: symphonyinn.com Palavras-chave: 777 strike

W hile maíz en la mazorca es un alimento básico de otoño en nuestra casa (a mis niñas les encanta encontrar nuevos sabores para enrollar las mazorcas), también me encanta asarlas y mezclarlas con ensaladas. Si tiene una parrilla encendida, puede, por supuesto, asar las mazorcas primero, luego cortar las semillas, pero de lo contrario, encuentro este método más fácil. Como está, esta receta es todo un éxito – los sabores y texturas van juntos tan bien – y es muy versátil, también: agregue wedges finos de little gems o cuartos de huevos cocidos suaves, o espolvoree queso feta o jalapeños verdes en rodajas. Diviértete y hazlo tuyo.

Maíz asado, chorizo y aguacate

Tiempo de preparación **10 min**

Tiempo de cocción **25 min**

Sirve para **4**, como **guarnición**

4 mazorcas de maíz, cáscaras removidas

Sal marina y pimienta negra recién molida

75g de chorizo de cocina

2 dientes de ajo, pelados y picados finamente

2 cucharadas de vinagre de jerez

2 cucharaditas de miel

1 manojo de cebollines, recortados y en rodajas

20g de manojo de perejil plano (o cilantro), picado groseramente

2 aguacates

1 lima (opcional)

Cortar cuidadosamente las semillas de las mazorcas de maíz y colocarlas en una sartén grande, seca. Coloque la sartén en un calor alto y tueste el maíz, dándole vuelta cada poco, durante unos minutos, hasta que esté cocido, dorado y comenzando a dorarse y carbonizarse en algunos lugares (intente no remover el maíz demasiado) – puede que necesite hacer esto por lotes, para que el maíz no abarrote la sartén. Transfiera el maíz asado a un tazón grande y sazone generosamente.

Prueba esta receta y muchas más en la nueva aplicación Feast: escanea o haz clic aquí para tu prueba gratuita.

Limpie la sartén y vuelva a colocarla en un calor medio. Desmenuce el chorizo y cocine durante cuatro a cinco minutos, hasta que el

(Xinhua/Fu Tian)

(Xinhua/Fu Tian)

(Xinhua/Fu Tian)

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: 777 strike

Palavras-chave: **777 strike - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-10-11