



Mazorca Asada al Horno

Rinde: 4 porciones

Ingredientes

2 unidades	Mazorcas limpias
1-2 cucharadas	Aceite de oliva (o canola)
½ cucharadita	Ajo en polvo
¼ cucharadita	Pimienta negra
½ cucharadita	Pimentón/paprika (opcional)
1 unidad	Limón, en gajos

Equipo

- Bol pequeño
- Bandeja para hornear
- Papel pergamino

Método

1. Precaliente el horno a 400°F (o 375°F en modo convección) y prepare una bandeja para hornear con papel pergamino (parchment).
2. En un bol pequeño, mezcle el aceite con el ajo en polvo, la pimienta negra y el pimentón (si lo usa). Coloque el maíz en la bandeja preparada y úntele o rocíele la mezcla de aceite y especias.
3. Ase durante aproximadamente 20 minutos hasta que esté ligeramente tostado por fuera y tierno por dentro.
4. Sirva con un gajo de limón.

Consejos útiles

- Para mas fresca, sirva con cilantro
- Personalice esta receta cambiando las especias