



ELOTES ASADOS 6 Porciones

Ingredientes:

- Sal y pimienta al gusto
- 3 elotes limpios partidos por la mitad
- 6 hojas de papel aluminio
- 6 cucharadas de aceite de oliva
- 1 taza de mayonesa
- 1 limón el jugo solamente
- ½ taza de crema (125 ml)
- 3 cucharadas de chile en polvo

Método de Preparación

1. Horno precalentado a 200° C.
2. Salpimenta los elotes y coloca sobre cada hoja de papel aluminio; rocía el aceite y colócalos en un refractario.
3. Hornea por 30 minutos o hasta que estén tiernos.
4. Aparte mezcla la mayonesa con el limón la crema y el chile en polvo.
5. Retira del horno los elotes y sirve con la mayonesa.

Tiempo de Preparación: 25 min.

Tiempo de horneado: 30 min.

Grado de Dificultad: **

Muy Fácil: *
Fácil: **
Medio: ***
Difícil: ****
Muy Difícil: *****