

Brochetas de Cerdo con Aji Verde y Maíz Asado

Tiempo total	Porciones
40 minutos	4 porciones

Ingredientes

- 1 pedazo (de 2 pulgadas) de jengibre fresco
- 12 dientes de ajo, divididos
- 1 filete de cerdo (alrededor de 1 lb)
- Bolsa grande con cierre
- 7 cucharadas de aceite de oliva, divididas
- 2 cucharaditas de paprika ahumada
- 2 cucharaditas de sal kosher, divididas
- 4 mazorcas de maíz fresco
- 8 cucharadas de queso fresco (alrededor de 4 oz), divididas 2 limas, para el jugo
- 2 jalapeños pequeños
- 8 brochetas de madera (de 6 pulgadas)
- 8 hojas grandes de albahaca fresca
- 1 manojo de cilantro fresco
- 1/2 taza de mayonesa reducida en grasa
- 1/4 de taza de agua

Pasos

1. Pela y ralla el jengibre y el ajo (2 cucharadas cada uno). Corta el cerdo en pedazos tamaño bocadito; colócalo en la bolsa (lávate las manos). Añade a la bolsa: 1 cucharada de jengibre, 1 cucharada de ajo, 2 cucharadas de aceite, paprika ahumada y 1 cucharadita de sal; revuelve para cubrir. Deja reposar para que se marine.
2. Precalienta una parrilla (o un sartén parrilla) a fuego medio. Retira las hojas y los cabellos del maíz. Coloca el maíz en un tazón para microondas; tapa y calienta en el microondas, en potencia ALTA, durante 8 minutos. Mientras tanto, desmorona el queso fresco, exprime el jugo de las limas (2 cucharadas) y corta los jalapeños (retira las semillas y las membranas, si deseas).
3. Coloca el cerdo en las brochetas (lávate las manos). Cubre el maíz con 1 cucharada de aceite y 1/2 cucharadita de sal. Asa el cerdo y el maíz de 6 a 8 minutos, volteando ocasionalmente, hasta que el maíz esté tierno y el cerdo alcance 145°F.
4. Coloca la albahaca, el cilantro, los jalapeños, 2 cucharadas de queso fresco, la mayonesa, el jugo de lima, el agua y 1/2 cucharadita de sal, 4 cucharadas de aceite, 1 cucharada de jengibre y 1 cucharada de ajo restantes en la licuadora (o en un procesador de alimentos); licúa hasta obtener una textura uniforme.
5. Retira el cerdo de las brochetas. Vierte alrededor de 2 cucharadas de aji verde sobre cada mazorca; finaliza con las 6 cucharadas de queso fresco restantes. Sirve el cerdo con el aji verde restante y el maíz.

Información nutricional

Cantidad por cada 1/4 de receta: Calorías 580, Grasa total 41g, Grasas saturadas 8g, Grasas trans 0g, Colesterol 80mg, Sodio 1020mg, Carbohidratos 25g, Fibra 3g, Azúcares 7g, Proteína 30g, Calcio 15%, Vitamina A 0%, Vitamina C 0%, Hierro 10%