Elote Mexicano

Tiempo total	Porciones
20 minutos	4

Ingredientes

- 4 mazorcas de maíz fresco
- 2 cucharadas de aceite de canola
- 2 cucharaditas de chile en polvo, dividido
- 1 cucharadita de sal kosher, cantidad dividida
- ¼ de cucharadita de pimienta
- 1 lima, para jugo
- 2 cucharadas de mayonesa baja en grasa
- 1 ½ cucharada de crema agria
- 1 cucharada de pasta de hierbas de cilantro

Pasos

1. Precalienta la parrilla (o sartén) a fuego medio. Retira las hojas y la seda del maíz. Combina en un tazón grande apto para microondas: aceite, 1 cucharadita de chile en polvo, 1/2 cucharadita de sal y pimienta. Agrega el maíz, volteándolo para cubrirlo uniformemente; tapa y cocina en el microondas a potencia ALTA de 7 a 8 minutos o hasta que estén tiernos.
2. Exprime la lima para hacer jugo (1 cucharada). Combina en un tazón mediano: jugo de lima, mayonesa, crema agria, cilantro, 1 cucharadita de chile en polvo restante y 1/2 cucharadita de sal restante.
3. Coloca el maíz en la parrilla; asa de 3 a 5 minutos, volteando con frecuencia, hasta que esté ligeramente dorado y tostado. Cubre el maíz con la mezcla de mayonesa y sirve.

Información nutricional

Cantidad por cada 1/4 de receta: Calorías 180, Grasa Total 12.00g, Grasas Saturadas 1.50g, Grasas *Trans* 0.00g, Colesterol 5mg, Sodio 460mg, Carbohidratos 19g, Fibra 2.00g, Azúcares 5g, Proteína 3g, Calcio 2%, Vitamina A 15%, Vitamina C 30%, Hierro 6%