

ENSALADA DE MAÍZ ESTILO “ELOTE LOCO”

Platillo para 4-6 personas

Tiempo de preparación: 20 mins

Ingredientes:

- 8 mazorcas de maíz, cocidas o asadas
- 1/2 taza de cebollas verdes picadas
- 2 cucharadas de vinagre blanco
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1/2 taza de queso fresco (yo utilice queso feta, por que no encuentro queso fresco aquí)
- 1/2 cucharadita de pimentón en polvo
- Sal y pimienta para probar



Instrucciones:

1. Deja que las mazorcas de maíz se enfríen, luego retira los granos de la mazorca cortándolos con un cuchillo o si tienes algún cortador de maíz pues mucho mejor. Coloca en un recipiente grande para servir.
2. Agrega las cebollitas verdes, vinagre, aceite de oliva, sal y pimienta. Puedes agregar más sal o pimienta de acuerdo a tu gusto.
3. Cubre con el queso fresco desmenuzado. Decora con pimentón en polvo y cilantro cortadito. ¡Sirve inmediatamente y disfruta!