

Elotes mexicanos con Queso Manchego Las Terceras



INGREDIENTES

- 2 mazorcas de maíz
- 30 gr. de mantequilla (temperatura ambiente)
- Cilantro al gusto
- Sal escamada
- Pimienta molida
- Pimentón rojo molido
- Especias al gusto
- Aceite
- 1 diente de ajo picado
- Queso Manchego semicurado Las Terceras

PREPARACIÓN:

En un cazo, fundir la mantequilla con el fuego al mínimo. Añadir el ajo y el cilantro picados. Dejar un par de minutos (siempre a fuego mínimo).

Mientras, rallamos finamente el Queso Manchego Semicurado Las Terceras.

Cocinamos las mazorcas a la plancha durante aproximadamente 15 minutos con un poco de aceite hasta que estén ligeramente tostadas. Untamos las mazorcas con la mantequilla y les añadimos la sal, la pimienta, el pimentón, y las especias al gusto. Espolvoreamos por encima el Queso manchego Las Terceras y listo para servir.