

DIRECTO · FÁCIL

Maíz asado a la brasa estilo elote mexicano en kamado

Mazorcas asadas al fuego directo hasta tostarse, untadas con mayonesa-lima, queso cotija, chile y cilantro. Y si te sobra alguna, la desgranas y la conviertes en esquites de vaso.



PREPARACIÓN

15 min

COCCIÓN

15 min

COMENSALES

4

TEMPERATURA

230 °C

Ingredientes

4 ud mazorcas de maíz dulce, sin hojas**2 cda** crema agria (o nata fresca)**60 g** queso cotija desmenuzado (o feta)**1 puñado** cilantro fresco picado**4 cda** mayonesa**1 ud** lima (ralladura y zumo)**1 cdita** chile en polvo (o Tajín / pimentón picante)**2 cda** mantequilla derretida, con una pizca de sal

Pasos

1 PREPARAR LA BRASA

Enciende el kamado para cocción directa, sin deflector, con la rejilla bien cerca de la brasa. Estabiliza la temperatura en torno a los 230 °C con la tapa abierta el tiempo justo para trabajar. Limpia la rejilla con un cepillo y engrásala ligeramente para que los granos no se peguen.

2 PREPARAR EL MAÍZ

Retira por completo las hojas y los hilos de las mazorcas. Sécalas y pinta cada una con la mantequilla derretida salada. No hace falta hervirlas ni remojarlas: el calor directo y su propia humedad bastan para cocinarlas.

3 ASAR LAS MAZORCAS

Coloca las mazorcas sobre la rejilla y ásalas 10-12 minutos en total, girándolas cada 2-3 minutos para tostar todas las caras. Busca granos dorados con algunas manchas oscuras, pero retíralas antes de que se sequen o se ennegrezcan en exceso. Deben quedar jugosas al morder.

4 MEZCLA CREMOSA

Mientras se asan, mezcla en un bol la mayonesa, la crema agria, la ralladura de lima y la mitad de su zumo. Remueve hasta tener una crema homogénea y pruébala de sal y acidez. Esta será la base que se adhiere a los granos calientes.

5 MONTAR EL ELOTE

Pinta cada mazorca caliente con una capa generosa de la crema. Rebózala en queso cotija desmenuzado, espolvorea chile en polvo al gusto y remata con cilantro picado y unas gotas de lima. Sirve de inmediato, mejor con un palo clavado en la base.

6 VERSIÓN ESQUITES

Para esquites, desgrana las mazorcas asadas con un cuchillo y saltea los granos un par de minutos sobre una plancha de hierro caliente para reforzar el tostado. Mézclalos en un vaso con la crema, el cotija, el chile y el cilantro, y cómelos con cuchara.

Consejos del editor

- Si la rejilla está muy fuerte, los granos pueden reventar y saltar: baja un poco la mazorca o entreabre menos las rejillas de aire para suavizar la brasa.
- Sin cotija a mano, un feta seco desmenuzado o parmesano rallado fino aportan la misma sal; evita quesos cremosos que se derritan.
- Para una versión ahumada, añade un par de tacos de madera de manzano o cerezo a la brasa: el dulzor del maíz casa muy bien con un humo suave.

El equipo de esta receta

Big Green Egg Large

mikamado.es/kamados/big-green-egg-large

Lodge Plancha Cuadrada de Hierro Fundido 11" (28 cm)

mikamado.es/accesorios/lodge-plancha-cuadrada-11

Rösle Pinzas de Barbacoa Curvadas

mikamado.es/accesorios/rosle-pinzas-barbacoa-curvadas

Receta completa en: mikamado.es/recetas/maiz-asado-elote-kamado

Como afiliado de Amazon, mikamado.es obtiene ingresos por compras que cumplen los requisitos. Sin coste adicional para ti.