Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



APERITIVOS / ENTRANTES · VEGETARIANO

Corn ribs con salsa picante

10min · 2 raciones · 519 kcal

Ingredientes

- **2** mazorcas de maíz cocidas
- **3 cdas** de AOVE
- **1 cdta** de pimentón dulce
- **1 diente** de ajo rallado
- **1 cda** de miel
- Zumo de ½ lima
- Una pizca de sal

SALSA

- **2 cdas** de mayonesa
- **1 cdta** de sriracha
- **1 cda** de zumo de lima

POR RACIÓN

Proteínas	**7,5 g**
Grasas	**35 g**
Hidratos	**55 g**
Fibra	**5,8 g**

Elaboración

1. Corta cada mazorca en 4 partes a lo largo.
2. Mezcla el AOVE con el pimentón, el ajo, la miel, el zumo de lima y la sal.
3. Unta bien el maíz con esta mezcla y cocínalo en la air fryer o en el horno durante 10-12 minutos a 180 °C, hasta que quede doradito y crujiente.
4. Mientras tanto, mezcla todos los ingredientes de la salsa hasta conseguir una textura cremosa.
5. Sirve las corn ribs recién hechas, acompáñalas con la salsa.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas

cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya