

TOSTADA ESTILO MAIZ CALLEJERO



VEGETARIANO | SIRVE 4

INGREDIENTES

- 4 El Rancho tostadas
- 1½ tazas de maíz carbonizado (a la parrilla o asado)
- ¼ taza de mayonesa
- ½ taza de queso Cotija, desmoronado
- ½ cucharadita de chile en polvo
- 1 lima, cortada en gajos
- ¼ cucharadita de sal
- ¼ cucharadita de pimienta negra
- 2 cucharadas de cilantro fresco, picado



PREPARACIÓN

- Calienta una sartén seca a fuego medio-alto.
- Agregue los granos de maíz y cocine durante 5 a 7 minutos, revolviendo ocasionalmente, hasta que estén ligeramente carbonizados.
- Retirar del fuego y dejar enfriar un poco.
- En un tazón, combine el maíz carbonizado, la mayonesa (o crema), la sal y la pimienta negra. Revuelva hasta que esté bien cubierto.
- Vierta la mezcla de maíz sobre cada tostada.
- Espolvorea generosamente queso cotija desmenuzado por encima.
- Espolvorea chile en polvo sobre las tostadas.
- Agregue cilantro picado y jugo de lima fresco.

¡Disfruta!