

# Receta de Maíz Dulce con Chile y Lima



Rinde: 4 mazorcas de maíz

## Ingredientes

4 mazorcas de maíz dulce, sin las hojas

¼ taza de aceite de oliva

1 cucharada de chile en polvo

1 cucharada de orégano seco

1 cucharada de pimienta negra molida

1 cucharadita de sal

1 lima cortada en gajos

## Instrucciones para adultos

- Encienda el quemador a fuego medio. Con un par de pinzas, coloque cada mazorca de maíz dulce sobre el quemador caliente girándola cada 1-2 minutos hasta que el maíz haga un sonido explosivo y todos los lados se vayan quemando de manera pareja.
- Retire el maíz cocido del quemador y deje enfriar unos 5 minutos, hasta que los niños puedan tocarlo.

## Instrucciones para niños

- Mide el aceite de oliva, el chile en polvo, el orégano, la pimienta negra y la sal, y colócalos en recipientes pequeños individuales.
- Sumerge un pincel de pastelería en el aceite de oliva y pinta cada mazorca por todos sus lados. Coloca el maíz en una fuente grande y plana. Toma una pizca de cada especia y espolvorea sobre el maíz, dándolo vuelta para cubrirlo por todos sus lados.
- Repite hasta que hayas usado todas las especias que desees. Termina exprimiendo 1 gajo de lima sobre cada mazorca de maíz.
- Sirve caliente.

¡Tu sándwich puede salvar el mundo! Programa de conocimientos alimentarios  
© 2021 Food Literacy Center. Todos los derechos reservados.  
Prohibida su reproducción o distribución sin permiso escrito.

Encuentre más recetas en [www.foodliteracycenter.org](http://www.foodliteracycenter.org)

