

www.lavidaesdulce.net

Choclos con Queso, Albahaca y Limón de Pica

4 choclos americanos
2 cdas. de mantequilla derretida
4 cdas. de queso parmesano bueno
4 cdas. de albahaca fresca picada
2 limones de pica o sutil
sal y pimienta
papel aluminio

Precalentar el horno a 230 grados.

Derretir la mantequilla y pincelar los choclos por todos lados, salpimentar bien y envolver cada uno por separado en papel aluminio. Hornear entre 20-25 minutos, poner en una fuente al llevar al horno por que botan un poco de mantequilla.

Cuando estén cocidos abrir el papel aluminio y espolvorear una cucharada de queso parmesano, una cucharada de albahaca y el jugo de medio limón de pica. Esto en cada uno de los choclos, comer de inmediato.