

MAÍZ DULCE A LA PARRILLA Y MANTEQUILLA DE HIERBAS



INGREDIENTES:

1 1/2 cucharadas albahaca finamente picada

1/2 cucharadita tomillo picado

3/4 barra de mantequilla sin sal, suavizada

8 mazorcas de maíz en cáscaras

Sal marina escamosa o gruesa para rociar

INSTRUCCIONES:

1. Mezcle las hierbas en la mantequilla y deje reposar a temperatura ambiente mientras prepara el maíz.
2. Prepare la parrilla para cocinar a fuego directo sobre carbón medio-caliente (medio alto para gas).
3. Retire las hojas del maíz, cubiertas solo si usa una parrilla de gas, volteándolas con frecuencia, hasta que estén tiernas, de 15 a 18 minutos.
4. Servir con mantequilla de albahaca y sal.



*Compre en su mercado de agricultores, haga esta receta, comparta su foto.
#MIFarmersMarkets*

CONSEJOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

- Almacene las sobras dentro de las 2 horas posteriores a la cocción.
- Asegúrese de cubrir las sobras o colocarlas en contenedores sellados para su almacenamiento.
- Las sobras pueden congelarse durante 3 a 4 meses.

Consejos de seguridad alimentaria proporcionados por el USDA, https://www.fsis.usda.gov/wps/portal/fsis/topics/food-safety-education/get-answers/food-safety-fact-sheets/safe-food-handling/leftovers-and-food-safety/ct_index

Esta receta fue proporcionada por la Asociación del Mercado de Agricultores de Michigan. El desarrollo fue apoyado por una subvención de Capacitación y Educación en Seguridad Alimentaria otorgada por el Departamento de Agricultura y Desarrollo Rural de Michigan. Para obtener más recetas e información sobre el programa, visite mifma.org.

