DIRECTO · FÁCIL

Maíz asado a la brasa estilo elote mexicano en kamado

Mazorcas asadas al fuego directo hasta tostarse, untadas con mayonesa-lima, queso cotija, chile y cilantro. Y si te sobra alguna, la desgranas y la conviertes en esquites de vaso.



PREPARACIÓN	COCCIÓN	COMENSALES	TEMPERATURA
15 min	**15 min**	**4**	**230 °C**

Ingredientes

- **4 ud** mazorcas de maíz dulce, sin hojas
- **2 cda** crema agria (o nata fresca)
- **60 g** queso cotija desmenuzado (o feta)
- **1 puñado** cilantro fresco picado
- **4 cda** mayonesa
- **1 ud** lima (ralladura y zumo)
- **1 cdita** chile en polvo (o Tajín / pimentón picante)
- **2 cda** mantequilla derretida, con una pizca de sal

Pasos

1 PREPARAR LA BRASA

Enciende el kamado para cocción directa, sin deflector, con la rejilla bien cerca de la brasa. Estabiliza la temperatura en torno a los 230 °C con la tapa abierta el tiempo justo para trabajar. Limpia la rejilla con un cepillo y engrásala ligeramente para que los granos no se peguen.

2 PREPARAR EL MAÍZ

Retira por completo las hojas y los hilos de las mazorcas. Sécalas y pínta cada una con la mantequilla derretida salada. No hace falta hervirlas ni remojarlas: el calor directo y su propia humedad bastan para cocinarlas.

3 ASAR LAS MAZORCAS

Coloca las mazorcas sobre la rejilla y ásalas 10-12 minutos en total, girándolas cada 2-3 minutos para tostar todas las caras. Busca granos dorados con algunas manchas oscuras, pero retíralas antes de que se sequen o se ennegrezcan en exceso. Deben quedar jugosas al morder.

4 MEZCLA CREMOSA

Mientras se asan, mezcla en un bol la mayonesa, la crema agria, la ralladura de lima y la mitad de su zumo. Remueve hasta tener una crema homogénea y pruébala de sal y acidez. Esta será la base que se adhiere a los granos calientes.

5 MONTAR EL ELOTE

Pinta cada mazorca caliente con una capa generosa de la crema. Rebózala en queso cotija desmenuzado, espolvorea chile en polvo al gusto y remata con cilantro picado y unas gotas de lima. Sirve de inmediato, mejor con un palo clavado en la base.

6 VERSIÓN ESQUITES

Para esquites, desgrana las mazorcas asadas con un cuchillo y saltea los granos un par de minutos sobre una plancha de hierro caliente para reforzar el tostado. Mézclalos en un vaso con la crema, el cotija, el chile y el cilantro, y cómelos con cuchara.

Consejos del editor

- Si la rejilla está muy fuerte, los granos pueden reventar y saltar: baja un poco la mazorca o entreabre menos las rejillas de aire para suavizar la brasa.
- Sin cotija a mano, un feta seco desmenuzado o parmesano rallado fino aportan la misma sal; evita quesos cremosos que se derritan.
- Para una versión ahumada, añade un par de tacos de madera de manzano o cerezo a la brasa: el dulzor del maíz casa muy bien con un humo suave.

El equipo de esta receta

Big Green Egg Large

El maíz pide cocción directa con la rejilla cerca de la brasa, y el Big Green Egg Large es el aliado perfecto: su cerámica mantiene los 230 °C estables y reparte el calor de forma uniforme, así que las mazorcas se doran por todas las caras sin puntos fríos. Con su diámetro Large caben las cuatro mazorcas a la vez con sitio de sobra para girarlas con comodidad.

mikamado.es/kamados/big-green-egg-large

Orework Carbón de Encina Española 15 kg

mikamado.es/accesorios/orework-encina-espanola-15kg

Weber Tacos de Manzano para Ahumar 1,5 kg

mikamado.es/accesorios/weber-tacos-manzano-15kg

Lodge Plancha Cuadrada de Hierro Fundido 11" (28 cm)

Es la pieza clave para la versión esquites: una vez desgranadas las mazorcas, esta plancha cuadrada de hierro fundido de 28 cm se calienta sobre la rejilla y saltea los granos en seco reforzando el tostado antes de mezclarlos en el vaso. El hierro fundido aguanta el calor fuerte del kamado y dora los granos sin que se cuelen entre la parrilla.

mikamado.es/accesorios/lodge-plancha-cuadrada-11

Rösle Pinzas de Barbacoa Curvadas

Girar las mazorcas cada dos o tres minutos sobre fuego directo a 230 °C es la parte que más quema, y estas pinzas curvadas de Rösle dan el agarre y la longitud necesarios para rotarlas con precisión sin acercar la mano a la brasa. Su forma curva sujeta bien la mazorca redondeada y permite colocar cada cara justo donde más dora.

mikamado.es/accesorios/rosle-pinzas-barbacoa-curvadas

Receta completa en: mikamado.es/recetas/maiz-asado-elote-kamado

Como afiliado de Amazon, mikamado.es obtiene ingresos por compras que cumplen los requisitos. Sin coste adicional para ti.