



# Ensalada de maíz callejera mexicana

Porciones: 6 | Tiempo de preparación: 10 minutos. |  
Tiempo total: 15 minutos.

**Equipamiento:** Sartén grande, tazón grande

**Utensilios:** Cuchara para mezclar, tazas medidoras y cucharas

## Ingredientes

2 cucharas de aceite de oliva O aceite vegetal

24 onzas de maíz congelado, descongelado y secado con palmaditas (alrededor de 5 1/3 tazas)

1/2 taza de cebolleta, picada

1/4 taza de cilantro, picado grueso

1/2 taza de queso cotija, desmenuzado, dividido

2 cucharas de jugo de lima

1 jalapeño, sin semillas y finamente picado (opcional)

1 diente de ajo, picado O 1 cucharadita de ajo en polvo

1/2 cucharadita de sal

1 cucharadita de chile en polvo

# Instrucciones

1. Antes de comenzar, lávese las manos y lave las superficies y los utensilios.
2. Caliente el aceite en una sartén grande a fuego medio-alto. Cuando el aceite comience a burbujear, agregue el maíz y cocine, mezclando frecuentemente, hasta que se queme y comience a destellar, 6 – 7 minutos.
3. Vierta el maíz cocinado en un tazón grande y agregue las cebollas verdes, el cilantro, el 1/4 taza de queso cotija, el jugo de lima, el jalapeño (si lo usa), el ajo, la sal y el chile en polvo. Mezcle bien para mezclar.
4. Sirva cubierto con cilantro adicional y el 1/4 de taza restante de queso cotija.

## Información nutricional:

Calorías 180 Grasas totales 9 g Sodio 380 mg Carbohidratos totales 22 g  
Proteína 5 g