

Ingredientes

- 15 rábanos, picados
- 4 dientes de ajo, pelados
- 2 mazorcas de maíz enteras, descascaradas
- 3 limones agrios, el jugo
- 1/2 manojo de cilantro, picado
- 1/2 cucharadita de sal
- 1/4 de cucharadita de pimienta
- 1/4 de horma de queso cotija, desmoronado
- 1 manojo de cebollines, finamente picados

Preparación

1. En una sartén pequeña, saltee el ajo con un poco del aceite de oliva hasta dorarlo. Cuando esté frío, píquelo finamente.
2. Ase las mazorcas de maíz en una sartén grande, sin aceite y a fuego alto hasta que la mayoría de los granos estén quemados. Cuando estén frías, retire los granos del corazón de la mazorca.
3. En un tazón mediano, mezcle los rábanos, el ajo, los granos de maíz, el jugo del limón agrio, el cilantro, la sal, la pimienta, el queso y los cebollines. Revuelva bien y sazone al gusto.
4. ¡Sirva con totopos o como aderezo para sus tacos favoritos!

Recomendación del chef: ¡Puede agregar una pizca de chile en hojuelas o pimienta roja para darle más sabor!