



Ingredientes:

- 3 Tiras de asado de aprox. 300 g cada una
- 3 cdas de sal de mezquite
- 3 cdas de cebolla en polvo
- 3 cdas de sal con ajo
- 3 cdas de pimienta con limón (lemon pepper)
- 3 cdas de pimienta en polvo
- 2 cervezas

Elote amarillo:

- 2 litros de agua
- 1/2 t de azúcar
- 3 elotes amarillos enteros
- 90 g de mantequilla
- 1 cdita de pimienta roja triturado

Tomates asados rellenos:

- 3 jitomates bola
- 5 dientes de ajo picados
- 1 cdita de sal de grano
- 300 g queso mozzarella
- 15 ml de aceite de oliva
- 5 champiñones cortados en láminas
- 1/2 cebolla picada finamente

Preparación:

1. Condimente las tiras de asado con la sal de mezquite, la cebolla en polvo, la sal con ajo, la pimienta con limón y la pimienta en polvo.
2. Marine las tiras de asado en las cervezas por 30 minutos.
3. Coloque las tiras de asado en el asador o parrilla, hasta obtener el término deseado. (recomendable entre 1/2 y 3/4)

Elote amarillo:

1. Mezcle el agua junto con el azúcar.
2. Hierva los elotes en la mezcla anterior, hasta que estén tiernos.
3. Escorra un poco y fría en mantequilla con el pimienta triturado.

Tomates asados rellenos:

1. Acitrone la cebolla y el ajo, añada los champiñones y salpimente.
2. Corte la tapa de los jitomates y consérvelas.
3. Quite las semillas cuidando de no romper el jitomate, hasta quedar como una cazuelita.
4. Rellene con la mezcla de champiñón, añada el queso y unte aceite alrededor del tomate.
5. Cierre con la tapa y hornee por 5 minutos.

Sirva una tira de asado, acompañe con un elote y un tomate relleno

¡BUEN PROVECHO!

3 PORCIONES