

# Costillas de maíz dulce con salsa de yogur y Cilantro



## Ingredientes para 6 personas

### Para las costillas de maíz:

6 mazorcas de maíz dulce cocido  
60 g de mantequilla  
7 cucharadas de salsa Worcester  
5 cucharadas de salsa de soja  
2 cucharadas de zumo de lima  
1 cucharada de sirope de arce  
2 cucharaditas de ajo en polvo  
1,5 cucharadita de chile en polvo  
1,5 cucharadita de pimentón ahumado en polvo  
1 cucharadita de comino  
1 cucharadita de cilantro molido  
Sal marina

### Para el dip de cilantro y yogur:

300 g de yogur natural  
1 manojo de cilantro verde  
2 cucharadas de zumo de lima  
½ guindilla roja  
Sal  
Azúcar

Precalienta el horno a 200 °C con calor arriba/abajo. Mientras tanto, corta las mazorcas de maíz cocidas en cuartos. Para ello, pon las mazorcas boca arriba sobre una superficie firme y córtalas por la mitad a lo largo con un cuchillo afilado. Después, corta las mitades a lo largo de nuevo por la mitad.

Para el marinado, derrite la mantequilla en una sartén y mézclala bien con la salsa Worcester, la salsa de soja, el zumo de lima, el sirope de arce y las especias. Pon el maíz en un recipiente lo suficientemente grande, vierte el marinado por encima y cubre el maíz por todos los lados. Deja reposar unos 20 minutos. Pon el maíz en una fuente de horno grande o en una bandeja de horno cubierta con papel de hornear y hornea unos 40 minutos hasta que esté ligeramente dorado.

Para la salsa, lava la mitad de la guindilla y las hojas de cilantro y quita las semillas de la guindilla. Pica la guindilla y el cilantro finitos, mézclalos con el yogur y el zumo de lima y sazónalos con sal y azúcar.

¡Que aproveche!