



# SALSA DE MAIZ

## Ingredientes

- 1 taza de maíz dulce (puede ser de lata o congelado)
- 3 cucharadas de mayonesa
- 2 cucharadas de crema de leche
- 1 cucharadita de azúcar
- ½ cucharadita de sal
- 1 pizca de pimienta
- 1 cucharadita de mantequilla
- (Opcional) 1 diente de ajo pequeño picado
- (Opcional) Un chorrito de limón para dar frescura

## Preparación

1. Saltea el maíz:
2. En una sartén, derrite la mantequilla y agrega el maíz. Déjalo dorar ligeramente por 3–4 minutos.
3. (Si quieres que quede más suave, puedes licuar una parte del maíz).
4. Mezcla la base cremosa:
5. En un bowl, mezcla la mayonesa, crema de leche, sal, azúcar y pimienta.
6. Integra todo:
7. Agrega el maíz salteado a la mezcla cremosa y revuelve bien.
8. Si deseas una textura más espesa o más líquida, ajusta con crema de leche.
9. Refrigera:
10. Llévala a la nevera por mínimo 30 minutos para que los sabores se integren.