



## MAÍZ DULCE BIO CASERO

### Ingredientes

2 mazorcas de maíz bio Actiture

Sal

### Preparación

1. Pelamos las mazorcas y le quitamos todas las hebras y hojas que puedan tener.
2. Llevamos a hervir agua en una olla grande y ponemos las mazorcas limpias con un buen puñado de sal que dejaremos cocinar durante 20 minutos.
3. El agua de la cocción tendremos que guardarla porque la necesitaremos.
4. Transcurrido ese tiempo las sacamos con unas pinzas y las sumergimos inmediatamente en un recipiente con agua fría para cortar la cocción.
5. Cuando se hayan enfriado, desgranamos las mazorcas y las ponemos en un bote de cristal para conservarlo, cubriendo todo bien con el agua donde habíamos cocido las mazorcas. El agua de la cocción también tiene que haber perdido el calor antes de cubrir el maíz con ella.
6. ... ¡Y listo! Ya podemos utilizar nuestro maíz dulce bio casero en muchísimas recetas y te darás cuenta de que tiene un sabor mucho más rico y potente cuando lo hacemos en casa.