

## Mexican Street Corn

**Makes 4 servings.**

**Prep time:** 10 minutes

### **Ingredients:**

8 Ears of corn

¼ cup cilantro

½ cup mayonnaise, ¼ cup sour cream

½ cup cotija or feta cheese

½ tsp chili powder, 2 cloves of garlic

Optional: Lime and Tajin

1. In a medium sized bowl, combine mayonnaise, sour cream, cheese, garlic, chili powder and cilantro. Stir well.
2. Grill corn until charred, for about 8 minutes total. Can use grill or stove top.
3. When corn is done, evenly coat on all sides with cheese mixture.
4. Sprinkle with a little extra cheese and cilantro.
5. Serve immediately sprinkled with fresh lime juice or tajin.



Nutrition information per serving (2 corn): Calories 307, Carbohydrate 45 g, Fiber 5 g, Protein 11 g, Total Fat 13 g, Saturated Fat 5 g, Cholesterol 19 mg, Sodium 283 mg



Adapted from [emptynests.com](http://emptynests.com)  
For CalFresh or Food Bank information, call (805) 238-4664.

## Elote Callejero

**Rinde 4 porciones.**

**Tiempo de preparación:** 10 minutos

### **Ingredientes:**

8 orejas de Elote

1/4 taza de Cilantro

1/4 taza de Mayonesa y 1/4 taza de Crema Agria

1/2 taza de Queso Cotija o Feta

1/2 cucharadita de Chile en polvo y 2 dientes de Ajo

Opcional: 1 limon y Tajín

1. En un tazón mediano, combine la mayonesa, la crema agria, el queso, el chile en polvo, el ajo y el cilantro. Revuelva bien.
2. Ase el elote hasta que se carbonize, por unos 8 minutos en total. Puede usar parrilla o estufa.
3. Cuando el elote esté listo, cubra uniformemente todos los lados con la mezcla de queso.
4. Espolvorea con un poco más de queso y cilantro.
5. Sirva inmediatamente espolvoreado con jugo de limón fresco o tajín. 1.



Información nutricional por porción (2 Elotes): Calorías 307, Carbohidratos 45g, Fibra 5g, Proteína 11g, Grasa Total 13g, Grasa Saturada 5g, Colesterol 19mg, Sodio 283mg



Adaptación de: [Emptynests.com](http://Emptynests.com)  
Para información sobre CalFresh o el Banco de Alimentos, llame al (805) 238-4664.