

Budines de choclo



Ingredientes

Claras a punto nieve: 4 Unidades

Pimienta: Cantidad necesaria

Granos de choclo cocido: 500 gr

Juliana de vegetales: Cantidad necesaria

Semillas de hinojo: 10 g

Polvo para hornear: 15 grs.

Queso ahumado: 200 g

Yemas: 2 Unidades

Echalotes picados: 30 gr

Sal: Cantidad necesaria

Mantequilla derretida: 1/4 Taza

Queso Crema: Cantidad necesaria

Harina: 4 cdas.

Preparación de la Receta

- En una licuadora, procesar los granos de **choclo**, los echalotes picados, las semillas de *hinojo*, el polvo para hornear, las yemas, la *mantequilla* derretida, la sal y la pimienta.
- En un tazón, volcar la preparación, agregar la *harina*, las claras a nieve y mezclar bien.
- Untar con *mantequilla* y enharinar un molde de muffins pequeños
- Verter la mezcla y en el centro de cada budín colocar 1 cubo de queso ahumado.
- Cocinar en el horno durante 20 minutos.
- Desmoldar y, sobre cada muffin, colocar queso *crema* y juliana de vegetales.

Para que las claras a nieve queden bien firmes y esponjosas

- Bátelas con una pizca de sal
- La temperatura ideal de cocción para los budines es de 180°.

Para la juliana de vegetales

- Te recomendamos la combinación perfecta del *apio* y la *remolacha*.