elGourmet

Chinchulines de corderito con sopa de ajo y choclo

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Chinchulines

Chinchulines de cordero: 4 Metros
Aceite De Oliva: 1 cda.

Sopa de ajo y choclo

Pan focaccia: 4 Rodajas
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Ajo: 16 Dientes
Agua: 1 L
Queso Gruyere: 100 g
Tomillo: 2 Ramas
Sal y Pimienta: A gusto
Choclo: 1 Unidad

Varios

Albahaca fresca: Cantidad necesaria
Aceite de pimentón: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Sopa de ajo y choclo

- Pele los ajos y corte en cuartos.
- Deshoje el *tomillo*.
- Desgrane el **choclo** con la ayuda de un cuchillo y reserve la parte central.
- En una olla con aceite de oliva, rehogue los ajos junto con el *tomillo*.
- Condimente con sal y pimienta.
- Agregue los granos de *choclo* y el agua fría
- Cocine durante media hora o hasta que el *choclo* este cocinado.
- En una *plancha* coloque la *focaccia* a *dorar* por ambos lados, rociada con aceite de oliva.

- Ralle el queso gruyere.
- En platos hondos sirva la **sopa** junto con las tostadas y espolvoree con queso gruyere rallado.
- Lleve al horno precalentado a 200° a *gratinar*.

Chinchulines

- Corte los chinchulines al medio a lo largo.
- Corte en 4 partes el tronco del *choclo*.
- Pinche un extremo del chinchulín en un brochette de metal, agregue un trozo del tronco del *choclo* y enrosque el chinchulín alrededor del mismo.
- Sobre una *plancha* con aceite de oliva coloque los chinchulines a *dorar* por todos sus lados.

Presentación

- Sirva la *sopa* de **ajo** y *choclo* con los brochettes de chinchulines, *albahaca* y el aceite de *pimentón*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/chinchulines-de-corderito-con-sopa-de-ajo-y-choclo