Chipá Guazú



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

CHOCLOS: 6 Unidades
Huevos: 6 Unidades
Queso port salut: 250 Gramos
Azucar rubio: A gusto
Sal fina: A gusto
Cebollas: 6 Unidades
Crema de leche: 85 Gramos
Queso semi duro rallado: 150 Gramos
Ají molido: A gusto
Aceite Neutro:

Preparación de la Receta

- Rehogar en aceite *cebolla* picada, sal y *ají* molido a fuego medio semi tapado por 30 minutos hasta que a *cebolla* esté tierna y dulce sin que se dore.
- Desgranar los choclos y licuar con huevos y *crema* de leche.
- Mezclar en un bowl con la *cebolla* rehogada y el queso semiduro rallado grueso.
- Llevar a una fuente rectangular para horno y terminar incrustando el queso port salut en cubos y espolvorear con azúcar
- Llevar a 170ª C por 30 minutos.
- Cortar en porciones y servir.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/chipa-guazu-2