Chipa guazu

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

chipa guazu

Cebolla: 1 Unidad
Queso pategras: 300 Gramos
Huevo: 5 Unidades
Choclo desgranado: 400 Gramos
Morrón: 1 Unidad
Queso Muzarella: 200 Gamos
Crema de leche: 5 Cucharadas
Sal y Pimienta: A gusto

Para la crema de arvejas

Arvejas: 1 Taza
Jugo de Limón: A gusto
Hojas De Menta : A gusto
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto

Preparación de la Receta

- Rehogar en una sartén con aceite de oliva *cebolla* y *morrón* en juliana hasta caramelizar la *cebolla* y tiernizar el *morrón*.
- Rallar con la procesadora el queso pategras y reservar.
- Licuar huevos, *crema* de leche, la mitad de los granos de choclos cocidos, sal, pimienta hasta obtener una mezcla bien lisa.
- Mezclar en un bowl la preparación de huevos, los granos de *choclo* y verter sobre un molde cuadrado para horno
- Agregar el queso pategras rallado y terminar acomodando dados de muzarella por toda la superficie.
- Cocinar a horno a 180ª C hasta cuajar la preparación y *dorar* la superficie.

Para la crema de arvejas

- Procesar con mixer arvejas cocidas, sal, pimienta, hojas de *menta*, *jugo* de *limón* e ir agregando aceite de oliva hasta formar una *crema* lisa.

Para el armado

- Servir cada porción con un poco de *crema* de arvejas en la base.

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