

Chipá y budín de choclo

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Budines de choclo

Leche: 250 cc

Queso Cheddar: 60 g

Huevos: 2 Unidades

Harina Leudante: 200 g

Manteca: 100 g

Harina de Maíz: 150 g

Choclo cocido: 300 g

Chipá

Leche: 200 cc

Queso Gruyere: 150 g

Harina de Maíz: 500 g

Huevos: 2 Unidades

Jugo de Limón: 1/2 Unidad

Sal: 15 g

Manteca: 120 g

Polvo de hornear: 1 cdita.

Queso Mar del Plata: 100 g

Queso Parmesano: 50 grs.

Preparación de la Receta

Chipá

- En una olla coloque a calentar la leche.
- Agregue el *jugo* de *limón* para cortar.
- Incorpore la *manteca* a la leche aún caliente y mezcle hasta fundir
- Una vez tibia añada los huevos y mezcle
- Ralle los quesos.
- En un bowl mezcle la *harina* de *mandioca*, sal, polvo de hornear y los quesos rallados

- Vierta la mezcla de leche y huevos sobre los ingredientes del bowl y forme una masa uniforme y algo quebradiza
- Arme pequeñas bolitas y coloque en una placa para horno previamente enmantecada.
- Lleve a horno precalentado a 200°C durante 15 minutos aproximadamente

Budines de choclo

- Ralle el queso cheddar.
- Derrita la *manteca*.
- En un bowl mezcle las harinas con el queso cheddar rallado, y los granos de maíz.
- En otro bowl bata los huevos, junto con la leche y sal.
- Añada la *manteca* derretida y mezcle ambas preparaciones.
- Coloque esta mezcla en moldes individuales.
- Llene a $\frac{3}{4}$ de su capacidad y lleve al horno precalentado a 210° C durante 20 minutos

Presentación

- Sirva los chipás junto con los budines de **choclo**.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/chipa-y-budin-de-choclo>