

Chipá y budín de choclo

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Budines de choclo

Leche: 250 cc Manteca: 100 g

Queso Cheddar: 60 gHarina de Maíz: 150 gHuevos: 2 UnidadesChoclo cocido: 300 g

Harina Leudante: 200 g

Chipá

Leche: 200 cc

Queso Gruyere: 150 gManteca: 120 gHarina de Maíz: 500 gPolvo de hornear: 1 cdita.Huevos: 2 UnidadesQueso Mar del Plata: 100 gJugo de Limón: 1/2 UnidadQueso Parmesano: 50 grs.

Sal: 15 g

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 a
 ún 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 ¾ 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