

Chipa Guazú

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Choclo: 1 Unidad

Leche: 700 Centímetros cúbicos

Cebolla: 1 Unidad

Queso Cremoso : 500 Gramos

Choclo congelado: 250 Gramos

Manteca: 100 Gramos

Huevos: 5 Unidades

Queso rallado: 100 Gramos

Ensalada

Cebolla Morada: ½ Unidad

Jugo De Lima: 1 Uniadad

Tomates cherries: A gusto

Menta: A gusto

Palta: 1 Unidad

Chile: ½ Unidad

Cilantro: A gusto

Vinagreta

Jugo De Lima: A gusto

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite De Oliva: A gusto

Preparación de la Receta

Para el relleno

- Preparar el relleno, licuar el *choclo* desgranado, el congelado con 500cc de leche.
- Una vez unido pero que los dientes del *choclo* desgranado no están desintegrados pasar a un bowl y sumar : *manteca*, *cebolla* previamente dorada, los huevos enteros, el queso mantecoso y el rallado.
- Vaciar el contenido en una fuente para horno y llevar a cocinar a un horno medio hasta *dorar*.

Para acompañar

- Servir con una ensalada con *cebolla morada*, *palta*, *jugo de lima*, *chile*, tomates *cherries*, *cilantro*, *menta* y sal.

Para la vinagreta

- Batir : *jugo de lima*, sal, pimienta y aceite de oliva

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/chipaguazu>