

Crema de Choclos

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

AjÍ molido: 1 cda

Cebolla de verdeo picada: 50 Gramos

Comino: 1 cda

Pimentón: 1 cda

Cebolla picada: 100 Gramos

Choclo: 4 Unidades

Morrón rojo picado: 100 Gramos

Queso rallado fresco: 150 Gramos

Preparación de la Receta

- En olla con aceite de oliva rehogar *cebolla*, *morrón* y *cebolla* de verdeo hasta ablandar.
- Rallar los choclos y agregarlos a la olla junto a su almidón.
- Mezclar, integrar y cocinar suavemente por 10 minutos.
- *Condimentar* con sal, *comino*, *pimentón* y *ajÍ* molido.
- Cocinar unos minutos más hasta obtener una textura cremosa.
- Apagar el fuego y añadir queso fresco rallado, mezclar y dejar que se funda.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/crema-de-choclos>