Flan de Choclo



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Azucar: 50 Gramos
Huevos: 6 Unidades
Nuez Moscada: c/n
Pimienta: c/n
Sal: c/n
Granos de choclo: 1 y 1/4 Taza
Leche: 2 Tazas
Jamón cocido en fetas: 50 Gramos
Pan Rallado: 2 cdas
Ricota: 1 Taza
Crema: 1/2 Taza

Preparación de la Receta

- Agregar azúcar en el molde de budín y sobre el fuego hacer caramelo esparciéndolo por todo el budín
- Reservar.
- Procesar granos de **choclo**, *crema*, leche, sal y pimienta
- Reservar.
- En un bol, mezclar el *choclo* cremoso, *ricota*, pan rallado, *jamón cocido* en tiras, huevos, sal, pimienta, nuez moscada y colocar en el molde acaramelado.
- Llevar a horno moderado a baño maría por 50 minutos.
- Dejar enfriar y desmoldar.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/flan-de-choclo