

# Flan de Choclo

Tiempo de preparación: 90 Min



## Ingredientes

**Azúcar:** 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>