HUMITA

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Choclos frescos: 8
Cebolla: 1
Morrón verde: 1/2
Ají molido:
Comino:
Azúcar: 2 Cucharadas
Dientes de ajo: 2
Morròn rojo: 1/2
Sal y Pimienta:
Pimentón dulce:
Leche: 200 Ml
Queso fresco: 50 g

para la salsa picante

Aceite:
Pimentón dulce:
Albahaca:
Aceite: 2 Cucharadas
Cebolla de verdeo:
Ají molido:
Azúcar:

Preparación de la Receta

- Rallar 4 choclos y cortar los otros 4 choclos para generar diferentes texturas.
- Cortar la *cebolla*, los morrones y el *ajo* en cubos pequeños.
- Rehogar en una olla con aceite y sal
- *Condimentar* con *pimentón*, *comino*, pimienta y *ají* molido
- Añadir el *choclo* y revolver para integrar
- Cocinar a fuego bajo durante 30 minutos, hasta que espese
- Incorporar la leche y el azúcar y cocinar unos minutos más
- Añadir el queso en cubos.

Para la salsa picante

- Colocar aceite en una olla y *condimentar* con *cebolla* de verdeo, *pimentón* y *ají* molido

- Servir la humita bien caliente colocando un poco de la salsa picante sobre la superficie y decorando con hojas de *albahaca*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/humita-2