

# Humita con espuma

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Sal:** A gusto

**Cebolla:** 1 Unidad

**Pimiento verde:** 1 Unidad

**Pimentón:** A gusto

**Ají molido:** A gusto

**CHOCLOS:** 8 Unidades

**Morrón:** 1 Unidad

**Albahaca:** 5 Hojas

**Manteca:** 1 cda.

**Aceite De Maíz:** 1 cda.

**Tomates Perita:** 2 Unidades

**Orégano:** A gusto

## Ensalada

**Rúcula:** 1 Paquete

**Aceite De Oliva:** 3 cdas.

**Vinagre:** cda.

**Tomates secos:** 100 grs.

## Guarnición

**Papas:** 1 Unidades

## Merengue

**Azucar:** 2 cdas.

**Claras:** 4 Unidades

**Canela:** Una pizca

## Varios

**Manteca:**

**Harina:**

**Albahaca:**

## Preparación de la Receta

- Pele los choclos y ralle con la parte gruesa del rallador.
- Corte la *cebolla*, el *morrón* y los tomates en cubos pequeños.
- Corte la *albahaca* en juliana.
- En una sartén con aceite y *manteca* dore la *cebolla* con los morrones.
- Incorpore los tomates, el *choclo* y cocine durante 10 minutos.
- Condimente con sal, *ají* molido, el pimetón y el orégno.
- A último momento aromatice con la *albahaca*.
- Agregue leche de ser necesario.

## Merengue

- Bata las claras a punto nieve.
- A mitad del batido incorpore el azúcar poco a poco y la canela.

## Armado

- Enmanteque y enahirne los moldes.
- Rellene con la *crema* de *choclo*, cubra con el merengue.
- Cocine en el horno caliente (180/190<sup>a</sup> C) durante 10 minutos aproximadamente.

## Ensalada

- En un bowl mezcle la sal, la pimienta, el *vinagre*.
- Emulsione con el aceite.
- Agregue los tomates secos, la *rúcula*.
- Sirva en bowl individuales.

## Presentación

- En el centro de un plato sirva una porción de humita
- Acompañe con la ensalada
- Decore con hojas de *albahaca*.

## BEBIDA SUGERIDA

- Malbec Resèrve 1999

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/humita-con-espuma>