Humita con masa philo

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Morrón: 1/2 Unidad
Agua Caliente: Cantidad necesaria
Masa Philo: 1 Láminas
Grasa de pella: 1 cdas.
Zapallo criollo: 100 g
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Leche: 2 cdas.
Queso de Cabra: 100 g
CHOCLOS: 2 Unidades
Pan Rallado: Cantidad necesaria

Salsa blanca

Cebolla: 1 Unidad
Grasa de pella: 1 cdas.
Harina: 1 cda.

Varios

Hojas verdes: Cantidad necesaria
Vinagreta: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Pele y ralle los choclos.
- Pele el *zapallo*, retire las semillas y ralle.
- Lave y corte en cubitos el *morrón*.
- Corte en cubos el queso de cabra

Salsa blanca

- Pele y pique la *cebolla*
- En una olla, caliente la leche condimentada con nuez moscada.

- En una olla con la grasa de pella caliente, dore la *cebolla*, y agregue la *harina*, cocine por unos minutos y añada la leche caliente
- Mezcle y deje espesar.

Armado

- En una sartén con aceite de oliva caliente y una nuez de grasa, saltee el *morrón* junto con el *choclo* y el *zapallo*
- Cocine unos minutos y agregue la leche.
- Incorpore agua a medida que la preparación se seque
- Termine la cocción, retire y coloque en un bowl.
- Deje que se entibie, agregue el queso de cabra y la salsa blanca.
- Extienda la masa philo y unte con *manteca* solo la mitad.
- Encime la mitad que tiene *manteca* sobre la que no tiene, unte nuevamente y espolvoree con pan rallado.
- Coloque cucharadas de relleno, cierre las puntas y arrolle.
- Pincele con *manteca* y cocine en el horno bien caliente hasta que se dore.

Presentación

- Sirva en un plato y acompañe con hojas verdes condimentadas con vinagreta

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/humita-con-masa-philo