Humita en chala

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Leche: 250 cc
Almidón de Maíz: 30 grs.
Cebolla: 1 Unidad
Azucar: 25 grs.
Morrón Verde: 1 Unidad
Morrón Rojo: 1 Unidad
Paprika: 20 g
Tomate concasse: 2 Unidad
Aceite De Maíz: 30 cc
Agua: 2 L
Sal y Pimienta: A gusto
Orégano: 10 g
CHOCLOS: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Retire la **chala** del *choclo* con mucho cuidado para que no se rompa, luego blanquee la **chala** en abundante agua hirviendo con sal gruesa unos segundos, retire y coloque en agua helada para cortar la cocción, por ultimo escurra sobre papel absorbente.
- Ralle los choclos.
- Pele y corte la *cebolla* en *brunoise*.
- Corte los morrones y los tomates en *brunoise*.

Armado

- En una sartén caliente con aceite de maíz sude la *cebolla* junto con los morrones, cocine unos minutos y una vez tiernos agregue los tomates *concasse*, sazone con sal y cocine a fuego máximo durante 7 minutos hasta que la preparación quede traslucida, incorpore luego el *choclo*, mezcle y cocine a fuego mínimo durante 15 minutos mientras revuelve continuamente
- Agregue el almidón de maíz disuelto en la leche y mezcle hasta conseguir una preparación cremosa, sazone con *páprika*, *orégano*, sal y pimienta, mezcle bien y luego de unos minutos de cocción retire.

- Disponga sobre la mesada dos hojas de *chala* en forma de cruz, coloque en el centro una porción del relleno, luego cierre las hojas formando un paquete y átelo con tiras de *chala*, proceda del mismo modo con el resto.

Presentación

- Sirva la humita en *chala* en una fuente.

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