

# Humita en sartén

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

**Panceta ahumada:** 3 Fetas

**Queso de cabra cremoso:** 100 g

**Leche:** Cantidad necesaria

**Sal y pimienta negra:** Cantidad necesaria

**Cebolla Morada:** 1 Unidad

**Salvia Fresca:** 1 Puñado

**CHOCLOS:** 8 Unidades

**Manteca:** Cantidad necesaria

**Azúcar mascabo:** 1 cda

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Morrón Rojo:** 1/2 Unidad

**Pimentón:** 1 cda

**Ají molido:** A gusto

## Preparación de la Receta

### Para comenzar

- Rallamos choclos, llevamos a un bol y reservamos.
- En una sartén, con *manteca*, salteamos *cebolla* morada y *morrón* rojo picados, cocinamos durante unos minutos y añadimos los choclos rallados con sus líquidos.
- Mezclamos bien, incorporamos leche, condimentamos con sal, pimienta negra, *ají* molido y *pimentón*
- Continuamos la cocción hasta obtener una preparación cremosa.
- Por último, añadimos queso de cabra cremoso y azúcar mascabo.
- En una sartén, doramos *panceta* ahumada, salvia fresca y reservamos.
- Servimos la humita y terminamos con trozos de *panceta* crocante y hojas de salvia.

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