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