Humita por Felicitas Pizarro

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Ají molido: c/n
Cebolla: 1 unidad
Leche: 500 c.c.
Nuez Moscada: c/n
Pimienta: c/n
Sal: c/n
Azúcar mascabo: 1 cda
Choclo rallado: 1 y 1/2 Kilo
Morrón Rojo: 1/2 unidad
Pimentón: c/n
Queso Reggianito: 100 Gramos
Zapallo rallado: 300 Gramos

Aceite de Albahaca

Albahaca: 1 Atado
Sal entrefina: c/n
Pimienta: c/n
Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

- En sartén con *manteca* y aceite de oliva rehogar *cebolla* en cubos, *morrón* picado y dejar cocinar por 3 minutos.
- Agregar *zapallo* rallado, *choclo* rallado con su *jugo* y *condimentar* con sal, *ají* molido, nuez moscada, pimienta y *pimentón*.
- Añadir leche (de a poco y solo lo necesario para que no se seque la preparación) y dejar cocinar suavemente hasta cocinar los vegetales y la preparación esté cremosa.
- Incorporar azúcar mascabo, queso reggianitto rallado.
- Mezclar y continuar la cocción hasta fundir el queso y terminar de cocinar el *zapallo*, el maíz y espesar la preparación.

Aceite de albahaca

- En mortero machacar hojas de *albahaca*, sal entrefina e ir agregando aceite de oliva de a poco hasta integrar y lograr una emulsión.

- Servir en la base de una fuente humita, por encima mollejas de *cordero* a la parrilla y terminar con el aceite de *albahaca*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/humita-por-felicitas-pizarro