

# Muffins de Maíz con Panceta y Cebolla



## Ingredientes

**Leche:** 100 cc

**Harina de Maíz:** 120 g

**Huevos:** 2 Unidades

**Cebolla Colorada:** 1 Unidad

**Cebolla de verdeo:** 20 grs.

**Tomate seco:** 100 gr

**Panceta ahumada:** 120 g

**Queso Gruyere:** 100 g

**Azucar:** 40 grs.

**Granos de choclo:** 100 g

**Polvo de hornear:** 10 g

**Aceite De Oliva:** 50 cc

**Sal fina:** 5 grs.

**Harina 0000:** 120 g

## Preparación de la Receta

- Comenzamos mezclando en un bol 120 g de *harina* 0000, 40 g de azúcar, 10 g de polvo de hornear y 5 g de sal fina.
- Enseguida incorporamos 120 g de *harina* de maíz, 2 huevos, 100 cc de leche y 50 cc de oliva y trabajar con espátula de goma hasta unificar los ingredientes.
- Añadir 75 g de queso gruyere, 100 g de granos de *choclo* y 2 cucharas de **cebolla** colorada picada.
- Seguir mezclando, agregar 20 g de *cebolla* de verdeo finamente picada, 100 g de **panceta** ahumada en bastones crocantes pequeños, 100 g de **tomates** secos rehidratados en tiras y una vez unida toda la mezcla llevar a una manga.
- Llenar hasta  $\frac{3}{4}$  los pirotines colocados en un molde para muffins
- Terminar con 1 *rodaja* fina de *cebolla* colorada y 2 trozos pequeños de *panceta* ahumada sobre cada muffins
- Llevar a un horno a 180° por 15 minutos.
- Servir

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/muffin-de-maiz-con-panceta-y-cebolla>