Muffins De Choclo Y Queso



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Queso Fresco: 300 g
Chipotle: 1 Chorrito
Huevos: 2 Unidades
Morrón Rojo: 1 unidad
Leche: 1 Taza
Tomillo: 1 Rama
Cebolla: 2 unidad
Choclo En Grano: 2 Latas
Harina 0000: 2 Taza
Polvo para hornear: 1 unidad
Sal y Pimienta: a gusto

Preparación de la Receta

- Rehogar en sartén con aceite de oliva *cebolla* picada hasta que comience a transparentar.
- Agregar *morròn* picado y cocinar todo hasta tiernizar.
- Incorporar **choclo** en granos, sal, *chipotle*, *tomillo* fresco, cocinar 4 minutos y apagar el fuego.
- Dejar enfriar en la misma sartén.
- Una vez frìo agregar huevos batidos, leche y revolver hasta unir.
- Añadir *harina*, polvo de hornear y mezclar hasta integrar.
- Verter la preparación en los pirotines (hasta ¾ del volumen) y en muffinera.
- Colocar en el centro un cubo grande de queso y llevar a horno a 170ª C por 20 minutos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/muffins-de-choclo-y-queso