

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 frío agregar huevos batidos, leche y revolver hasta unir.
- Añadir *harina*, polvo de hornear y mezclar hasta integrar.
- Verter la preparación en los pirotines (hasta $\frac{3}{4}$ del volumen) y en muffinera.
- Colocar en el centro un cubo grande de queso y llevar a horno a 170^a C por 20 minutos.

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