

Pastel de choclo

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Cebolla: 3 Unidades

Morrones asados: 250 gr.

Choclo cremoso: 600 gr.

Polvo para hornear: 1 Cucharada

Aceite: Cantidad necesaria

Huevos: 5 Unidades

Choclo entero: 300 gr.

Queso Cremoso: 200 gr.

Sal y Pimienta:

Leche: 1 Taza

Preparación de la Receta

- Precalentar el horno a 190 grados.
- *Pelar* y picar las cebollas.
- Rehogar con un poco de aceite y sal.
- Una vez que estén transparentes, sumar los morrones asados picados y el **choclo** entero.
- Dejar cocinar unos minutos más.
- En un bol cascar los huevos, y sumar la leche.
- Añadir el rehogado y el *choclo* cremoso.
- Incorporar 1 cda de polvo para hornear y mezclar.
- Volcar la mezcla en un molde para horno profunda de al menos 26 cm de diámetro.
- Hornear por 35/40 minutos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pastel-de-choclo-2>