

Pastel de Choclo por Marcela Lovegrove



Ingredientes

Aceite Neutro: c/n

Granos de choclo: 60 grs

Queso Provolone: 200 grs

Sal y Pimienta: c/n

Huevos: 4 Unidades

Crema de leche: 200 cc

Queso Crema: 150 cc

Cebollas picadas: 2 Unidades

Merengue

Azucar: 4 Cucharadas

Claras batidas a nieve: 4 Unidades

Preparación de la Receta

- En una sartén con aceite *saltear* las cebollas ; reservar.
- En un bowl mezclar los huevos con la *crema* y el queso *crema*.
- Incorporar los granos de **choclo**, las cebollas salteadas, queso provolone, sal, pimienta y colocar en una fuente para horno.
- Cocinar en horno precalentado moderado (180° C) por 20 minutos.
- Transcurrido el tiempo cubrir la fuente con el merengue y volver a llevar al horno hasta *dorar* el merengue

Merengue

- Batir las claras y cuando estén espumosas agregar el azúcar y seguir batiendo a velocidad alta hasta lograr punto nieve.

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