Tarta de choclos

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Guarnición

Semillas de sésamo negras y blancas: 100 g
Tofu: 300 grs.
Aceite para freir: Cantidad necesaria
Claras de huevo: 2 Unidades

Tarta

Leche: 300 cc
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Huevo: 1 Unidad
Ajo: 2 Dientes
Sal y Pimienta: A gusto
Cebolla de verdeo: 1 Unidad
Queso rallado: 200 g
Cebolla: 1 Unidad
Nuez Moscada: A gusto
Granos de choclo: 2 Latas
Manteca: 2 cdas.
Masa para tarta: 1 Lámina
Harina: 3 cdas.
Pimiento colorado: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Tarta

- Forre un molde para tarta previamente aceitado con la masa, pinche la superficie y lleve al horno precalentado a 180º C durante 6 minutos.
- Pique la *cebolla*, el *pimiento* y el *ajo*.
- En una sartén caliente con aceite y *manteca* rehogue la *cebolla* con el *pimiento* y el *ajo*.
- Incorpore la *harina* y cocine durante unos minutos revolviendo constantemente.
- Agregue la leche tibia poco y revuelva hasta que desaparezcan los grumos y tome consistencia espesa.

- Fuera del fuego integre los granos de *choclo*, la mitad del queso rallado, el *huevo*, la *cebolla* de verdeo picada, sal, pimienta y nuez moscada.
- Vierta sobre la masa, espolvoree con queso rallado y termine la cocción en el horno.

Guarnición

- Corte el *tofu* en cubos de 2 cm de lado y pase por las claras batidas y semillas de *sésamo*
- En una sartén con abundante aceite caliente fría el *tofu* y escurra sobre papel absorbente.

Presentación

- En el centro de un plato sirva una porción de tarta y de lado la *guarnición*.
- Rocíe los bordes con aceite de *pimentón*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-choclos