

Tarta soufflé de choclo

Tiempo de preparación: 40 Min



Ingredientes

para el relleno

Manteca: 50 gr

Choclo: 5

Crema: 200 gr

Queso Parmesano: 150 gr

Cebolla: 1

Leche: 100 ML

Yemas: 4

Claros: 6

para la masa

Harina 0000: 400 gr

Polvo de hornear: 1 Cucharadita

Queso Crema: 200 gr

Sal: 2 cucharaditas

Manteca: 250 gr

Preparación de la Receta

Para la masa

- Colocar en una procesadora la *harina*, la sal, el polvo de hornear y la *manteca* fría.
- Procesar hasta lograr un arenado
- Agregar el queso *crema* y procesar nuevamente hasta formar un bollo
- Lleva a la mesada, plastar un poco y tapar con film.
- Reservar en heladera.
- Dividir la masa, estirar y fonzar las tarteras
- *Blanquear* con peso durante 20 min aproximadamente a 160°C.
- Para el relleno *saltear* la *cebolla* en *manteca* a fuego suave
- Agregar los granos de **choclo** fresco y rehogar todo junto.
- Sumar la leche y la *crema* y cocinar hasta que los granos de *choclo* estén tiernos, unos 5 minutos aproximadamente.
- Procesar esta mezcla logrando que queden algunos granos enteros

- Integrar las yemas y el queso rallado
- *Condimentar* con sal, pimienta y nuez moscada.
- Precalentar el horno a 170 grados.
- Batir las claras a nieve con una pizca de sal.
- Integrar con movimientos envolventes las claras batidas al relleno y volcar la mezcla sobre la masa precocida
- Hornear a 170°C durante 20 minutos aproximadamente.
- Decorar con un poco de *ciboulette* y servir inmediatamente.

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