



Pastel de Choclo



Porciones: 4 / Tiempo Preparación: 40 min

Ingredientes

- 1 caja de 6 huevos
- 2 bolsas de choclo congelado
- Trozo de 180 g de carne de vacuno
- 1 bolsa de sofrito congelado de 150 g
- 1 cajita de 200 cc de leche natural
- Sal y pimienta.
- Orégano
- Ají de color

Preparación

- En una olla con agua fría cocinar 4 huevos con cáscara a fuego medio. Dejar hervir por 8 minutos, estilar y enfriar bajo el chorro de agua fría para pelar. Dejar aparte mientras se prepara el resto de la receta.
- Descongelar el choclo y poner en la procesadora o juguera para moler hasta formar una pasta. Reservar mientras se prepara el pino.
- Sobre una tabla de cocina, cortar la carne en cubos pequeños y reservar.
- En un sartén, calentar 1 cucharadita de aceite a fuego medio, agregar el sofrito y cocinar por 2-3 minutos revolviendo de vez en cuando. Añadir la carne y cocinar 3-4 minutos más sazonando con sal, pimienta, orégano y 2 cucharaditas de ají de color. Agregar 2 cucharadas de agua y dejar enfriar mientras se prepara la pasta de choclo.
- En una olla, poner el choclo molido y calentar a fuego medio revolviendo. Agregar poco a poco la leche y cocinar hasta que espese ligeramente. Sazonar con sal, pimienta, orégano y albahaca seca. Añadir los 2 huevos restantes revolviendo, cocinar 2 minutos más y retirar del fuego.
- Distribuir el pino entre las 4 pailas de 14 cm de diámetro aprox. y poner 1 huevo duro partido en dos en cada paila. Rellenar con la pasta de choclo y espolvorear 1 cucharadita de azúcar si es de su gusto.
- Cocinar en el horno a temperatura media hasta calentar y dorar. Servir caliente.



UNIMARC®