

PASTEL DE CHOCLO TRADICIONAL



Dificultad:
Media



Porciones:
6



Tiempo:
90 minutos

Información Nutricional

Energía:	420 Kcal
Proteínas:	29.8 g
Grasa Total:	14.6 g
Colesterol:	95.8 mg
H. de Carbono:	46.3 g
Fibra Dietética:	6.60 g
Sodio:	473 mg

Ingredientes

10 Choclos grandes, rallados o picados y molidos (8 tazas aprox.)

½ Lt leche

3 Cucharadas de aceite

3 Cebollas picadas finas

1 Cucharadita ají de color

Orégano, comino

300 g Posta molida (1 ½ taza)

1 Tableta de caldo de carne MAGGI®

6 Presas de pollo, cocidas o asadas (optativo)

2 Cucharadas pasas sultanas

2 Huevos duros rebanados

12 Aceitunas

3 Cucharadas de azúcar granulada, para espolvorear

Sal, pimienta

Preparación

1.- Cocina el choclo molido en una olla a fuego suave, sin dejar de revolver hasta que hierva unos minutos y pierda el sabor a crudo, a medida que se va cocinando y espesando, agrega pequeñas cantidades de leche. Como resultado debe quedar cremoso y levemente unttable, en el caso que veas que está muy espeso añade más leche si fuese necesario. Finalmente sazona con sal y pimienta a gusto.

2.- Aparte, calienta el aceite en otra cacerola y saltea la cebolla durante unos minutos hasta dejarla cristalina, añade el ají de color, orégano, comino, pimienta y la carne molida. Añade la tableta de caldo de carne MAGGI® disuelta en ¼ taza de agua caliente y deja cocinar unos 10 a 15 minutos a fuego suave revolviendo de vez en cuando. Al final si fuese necesario condimenta también con sal y pimienta a gusto.

3.- Vierte este pino a una fuente o moldes individuales. Distribuye en ellos los trozos de pollo, las pasas, las

rebanadas de huevo, aceitunas y cubre completamente con la mezcla de choclo recién preparada.

4.- Finalmente, espolvorea la superficie con un toque de azúcar y lleva a horno caliente hasta calentar y dorar la superficie. Una vez lista, sirve de inmediato.

Nota

- Para bajar la acidez del pino, puedes agregar una cucharadita de azúcar a la mitad de la cocción.
- Si quieres espesar los jugos del pino, agrega una cucharada de harina disuelta en un poco de agua, una vez que lo agregues, revuelve y deja cocinar mínimo 10 minutos más (lo puedes hacer en la mitad de la cocción)

