

PLATO DE FONDO

CHUPE SORPRESA

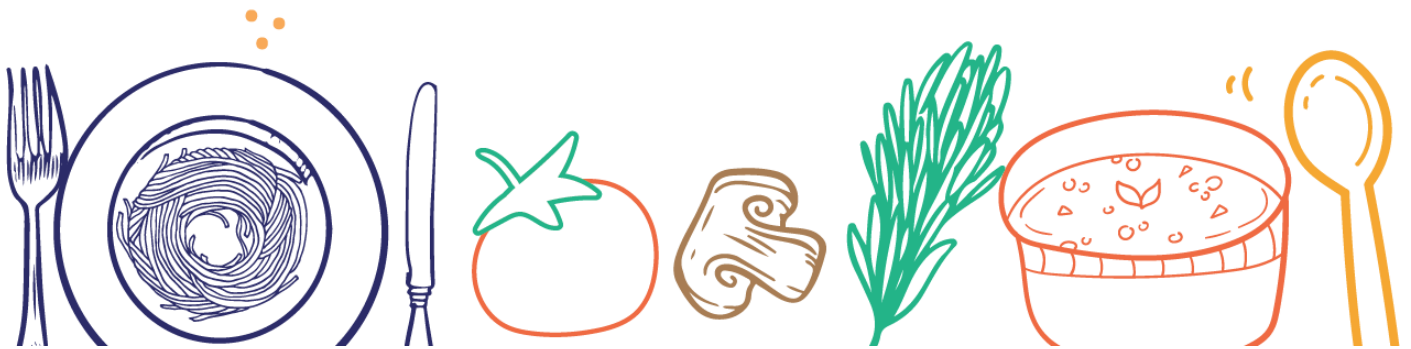


Ingredientes:

- 1 taza leche evaporada
- 8 panes de molde
- 200 gr de crema
- Aceite de oliva
- 1 cebolla
- ½ pimentón
- 1 cucharadita ají de color
- Pimienta
- 1 cucharadita de cúrcuma
- Aliños a gusto
- ½ taza de vino blanco
- 1 cucharada de harina
- 1 cucharada de mantequilla
- Pavo desmenuzado
- 100 gr queso rallado

Preparación:

- En un bowl poner 1 lata de leche evaporada más 8 panes de molde (o 2 marraquetas) y 200 grs de crema. Dejar remojando.



- Poner en un sartén grande un chorro de aceite de oliva más 1 cebolla, 1/2 pimentón, 1 cucharadita de ají de color, pimienta, sal, 1 cucharadita de cúrcuma y los aliños que más te gusten. Cuando la cebolla esté transparente. Agregar 1/2 taza de vino blanco y cocinar por tres minutos, sacarla del fuego y poner el sofrito en la mezcla del pan.
- Agregar también al bowl 1 cucharada de harina. Procesar para hacer una mezcla homogénea.
- En el mismo sartén poner 1 cucharada de mantequilla más el pavo desmenuzado con las manos y sus jugos y la mezcla de pan. Revolver constantemente hasta que puedas pasar la cuchara por el fondo del sartén y puedas verlo. Deberían ser 4 o 5 min después de que hierve.
- Agregar 100 grs de queso rallado Revolver y poner en pocillos que puedan ir al horno. Llevar al horno a 220 grados con el calor por arriba y abajo, hasta que se dore.
- *La mezcla del pan que procesaron al principio sirve de base para cualquier chupe puede ser de jaiba, verduras grilladas, locos, camarones, alcachofas, palmitos.*

