

PLATO DE FONDO

CHOCLO CREMOSO CON TOCINO Y QUESOS

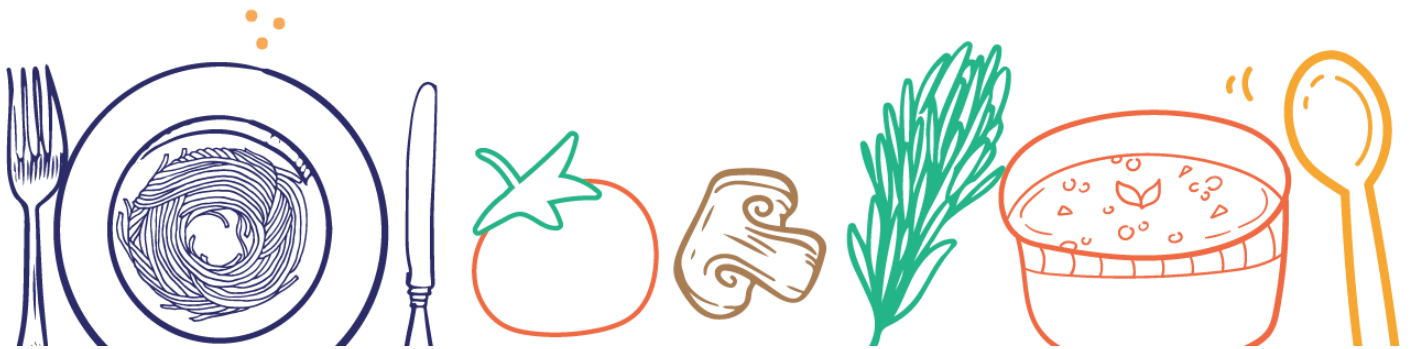


Ingredientes:

- 1 cucharada de ghee o mantequilla + un chorrillo de Aceite De Oliva
- 3 o 4 lonjas de tocino,
- 1 cebolla
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de pimienta limón
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 1 cucharadita de cebolla en polvo
- 400 cc de leche fría
- 1 cucharada de harina
- 400 g de choclo cocido
- 200 cc de crema líquida
- 1 taza de queso Chanco o Mantecoso
- 2 o 3 cucharadas de cibulette picado
- 1/2 taza de queso parmesano

Preparación

- Poner en un sartén, 1 cucharada de ghee (si no tienes, agrega mantequilla + un chorrillo de Aceite De Oliva) + 3 o 4 lonjas de tocino, picado, finamente. Cocina a fuego, medio hasta que suelten la grasa.
- Agregar 1 cebolla en cubos + 1 cucharadita de sal + 1 cucharadita de pimienta limón + 1 cucharadita de ajo en polvo + 1 cucharadita de cebolla en polvo y cocinar por unos minutos hasta que la cebolla esté transparente.
- Aparte, mezclar 400 cc de leche fría + 1 cucharada de harina.



- Cuando esté disuelta y sin grumos agregar al sartén +400 g de choclo cocido + 200 cc de crema líquida (si no tienes, puedes reemplazar por leche evaporada).
- Cocina unos minutos hasta que tome consistencia y agrega 1 taza de queso Chanco o Mantecoso + 2 o 3 cucharadas de cibulette picado + 1/2 taza de queso parmesano rayado de Quillayes.
- Mezclar todo y poner en una fuente que puedas llevar al Horno.
- Rayar queso parmesano en toda la superficie y decorar con cibulette y cucharaditas de pesto de albahaca.
- Llevar al horno para gratinar.

