

PLATO DE FONDO

PASTEL DE HUMITAS CON LOCOS Y PULPO



Ingredientes:

- Aceite de oliva
- 1 bolsa de cebolla congelada
- 2 cebollines
- Sal
- Pimienta
- Pimienta limón
- Paprika
- Comino
- Los aliños que más te gusten
- 1/2 taza de vino blanco
- 6 locos cocidos
- 500 gr de pulpo cocido
- 1 bolsa de sofrito congelado
- 5 humitas congeladas
- 1 taza de leche

Preparación

- En un sartén poner aceite de oliva + 1 bolsa de cebolla congelada + 2 cebollines picados con lo verde incluido + sal + pimienta + pimienta limón + paprika + comino + los aliños que más te gusten.
- Cuando la cebolla esté transparente agregar 1/2 taza de vino blanco, dejar hervir 3 min para evaporar el alcohol. Agregar 6 locos cocidos y picados + 500 gr de pulpo cocido y picado. Cocinar un par de minutos para mezclar sabores y poner en una fuente que pueda ir al horno.



- Aparte poner aceite de oliva + 1 bolsa de sofrito congelado + sal + pimienta limón + paprika + los aliños que más te gusten.
- Cuando esté transparente agrega 5 humitas congeladas + 1 taza de leche. Deja que se cocine hasta que las humitas estén desarmadas y descongeladas y procesa con la mini pimer.
- Cubrir el “pino” de mariscos y llevar al horno hasta dorar.
- Puedes usar los mariscos que más te gusten.
- Puedes reemplazar los mariscos por champiñones y berenjenas para la versión.

