

PLATO DE FONDO

GRATÍN DE CHOCLOS A LA CREMA



Ingredientes:

- Aceite de oliva, cantidad necesaria
- ½ cebolla
- ½ zanahoria
- ½ pimentón
- ½ cucharadita de sal
- 1 cucharadita de paprika
- 1 cucharadita de pimienta limón
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 1 cucharadita de cebolla en polvo
- Aliños a gusto
- 30 g de mantequilla
- 2 cucharadas de harina
- 250 cc de leche (1 taza)
- 150 g de crema
- 400 g de choclo congelado
- ½ taza de leche adicional
- 1 taza de queso chanco o el queso de tu preferencia
- 100 g de queso crema
- Queso adicional para gratinar
- Queso rallado, cantidad necesaria

Preparación

- En un sartén grande, agrega aceite de oliva, la cebolla en cubos, zanahoria y pimentón. Condimenta con sal, paprika, pimienta limón, ajo en polvo, cebolla en polvo y los aliños que prefieras.



- Cuando la cebolla esté transparente, agrega la mantequilla y la harina.
- Mezcla constantemente y cocina durante un par de minutos para cocinar la harina.
- Agrega poco a poco la leche, mezclando enérgicamente hasta formar una bechamel.
- Incorpora la crema, el choclo congelado y la ½ taza de leche adicional.
- Cuando el choclo esté tierno, agrega el queso chanco y el queso crema. Si es necesario, añade más leche.
- Cuando todo esté incorporado, vierte la preparación en una fuente apta para horno.
- Esparce más queso sobre la superficie y termina con queso rallado.
- Lleva al horno a 180 °C hasta que esté gratinado.

