



PASTEL DE Choclo

Tiempos

Preparación

20 min

Horneado

15 a 20 minutos



Fácil



Vegano



Sin gluten



INGREDIENTES

- 3 choclos pasteleros
- 1/4 taza de leche vegetal
- Albahaca
- 1/2 cebolla
- 1 bandeja de champiñones
- Condimentos a elección yo use ají color y comino
- Opcional: Huevos duros (deja de ser vegano)

RECETA:

- ✓ *Comenzar haciendo el sofrito con la cebolla y los condimentos. Dejamos cocinar hasta que la cebolla esté transparente y blanda. Acá mi tips para que no se queme es ir a agregandole agua.*
- ✓ *Aparte salteamos los champiñones.*
- ✓ *Una vez esté listo el sofrito mezclamos con los champiñones.*
- ✓ *Para la pastelera, licuar los granos de choclo juntos con la leche y la albahaca.*
- ✓ *Cocinamos unos 5 minutos hasta que espese y revolviendo constantemente.*
- ✓ *Disponemos el pino (sofrito con champiñones) sobre una fuente.*
- ✓ *Agregamos los clásicos huevos duros si lo prefiere y cubrimos con pastelera.*
- ✓ *Llevamos a hornear unos 15 minutos hasta que esté dorado.*



Tips: Espolvorear un poco de azúcar para dorar.