

# Budín de choclo



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 50min

Tiempo total: 1hrs. 10min , Número de porciones: **2**

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/budin-de-choclo>

## Preparación

Remojar la miga de pan con la leche y agregue los huevos batidos, la cebolla, el queso rallado, el queso Philadelphia, el choclo, la sal, la pimienta, la nuez moscada, el orégano y la salsa Ketchup. Verter el preparado en un molde para horno previamente aceitado y lleve al horno moderado a 175°C durante 50 minutos. Retirar y dejar entibiar para desmoldar. Una vez desmoldado, decorar con ataditos de zanahoria baby y ciboulete. Se puede servir también con salsa de remolacha, zanahoria y manzana o con salsa golf.

## Ingredientes

- 3 Huevos (o solo la clara)
- 1 taza de miga de Pan
- 1/2 taza/s Leche descremada
- 1/2 Cebolla rallada
- 1/2 taza/s Queso Philadelphia
- 1 taza/s Maíz - Choclo
- 1/2 cucharadita/s Sal
- 2 cucharadita/s Orégano
- 1/4 taza/s Ketchup
- 2 puñados Zanahorias baby
- 1 poco Pimienta
- 1 poco Nuez Moscada

## Categorías

Un día normal, Reducida en calorías, Todo el año, Económico, Vegetales, Comida para todos los días, Chicas delgadas, Guarniciones

