

Pastel de humita



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 50min

Tiempo total: 1 hrs. 5min , Número de porciones: **10**

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/pastel-de-humita>

Preparación

Precaliente el horno a 175°C. Ponga los granos de maíz, 1 taza de queso rallado, la cebolla picada, el ajo machacado, la harina de maíz, la crema de leche, los huevos y sal en el procesador de alimentos, mezcle hasta que el maíz esté hecho puré. Vierta la mitad de la mezcla de choclo o maíz en un molde de hornear rectangular, ligeramente engrasado. Añada una capa de queso con las 2 tazas de queso rallado. Añada el resto de la mezcla de maíz. Cubra con papel aluminio y hornear en el horno precalentado durante unos 45 a 50 minutos. Se puede servir directamente así o puede gratinar con más queso rallado por encima. Fuente: <http://laylita.com/>



Ingredientes

- 6 taza/s Granos de Maíz - Choclo
- 3 taza/s Queso rallado
- 1 taza/s Cebolla picada
- 2 diente/s Ajo
- 1 taza/s Harina de maíz
- 1/4 taza/s Crema de leche
- 2 Huevos
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta

Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Vegetales, Comida para todos los días, Rápida, Familia, Una cocinera experta, Plato Principal