

# Pastel de choclo



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 25min

Tiempo total: 45min , Número de porciones: 8

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

**Autor:** Maria

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

## Preparación

Rehogar la cebolla picada e incorporar la carne. Agregar las pasas y los condimentos; fuera del fuego la fécula; los huevos y las aceitunas picados; volcar en una fuente de horno y reservar. En una sartén cocinar 10 minutos la margarina con el choclo y la mitad de la leche; en el resto diluir la fécula e incorporar; y dejar hasta que espese. Agregar el azúcar, condimentar y enfriar. Unir las yemas; las claras batidas a nieve; volcar sobre el relleno, espolvorear pimentón y hornear 25 minutos. Fuente: RevistaMaru.com

## Ingredientes

- Para el relleno: 1 unidad/es Cebolla
- 50 gramo/s Margarina
- 750 gramo/s Carne picada
- 1/4 taza/s Pasas
- 1 cucharada/s Pimentón molido
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- 1 cucharadita/s Fécula de maíz
- 2 Huevos duros
- 1 puñado/s Aceitunas Negras
- Para la cobertura: 50 gramo/s Margarina
- 2 lata/s Maíz - Choclo cremoso
- 1 taza/s Leche
- 2 cucharada/s Fécula de maíz
- 2 Huevos
- 1 cucharadita/s Pimentón molido
- 1 cucharadita/s Azúcar

## Categorías

Un día normal, Argentina, Todo el año, Costosa, Carne, Lácteos y huevos, Vegetales, Comida para todos los días, Ingrediente extra, Para/con niños, Familia, Una cocinera experta,

## Plato Principal

