

# Soufflé cremoso de choclo



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 55min

Tiempo total: 1hrs. 10min , Número de porciones: **6**

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

**Autor:** Maria

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

## Preparación

Precaliente el horno a 175°C. Enmantecar una fuente para soufflé apta para horno con la cucharada de manteca. Combine el choclo, la cebolla de verdeo, el pimiento, la harina, la harina de maíz, el azúcar, el cebollín, sal, pimienta y la pimienta de cayena en un tazón grande, revuelva para mezclar. En un tazón pequeño, mezcle los huevos y la leche.

Agregue el queso agregar todo a la mezcla de maíz. Vierta en el molde preparado y hornee 55 a 60 minutos hasta que los bordes están hinchados. El soufflé será suave en el centro. Deje reposar a temperatura ambiente durante 15 minutos antes de servir. Disfrute!

## Ingredientes

- 1 cucharada/s Manteca
- 1-1/2 taza/s Choclo (Maíz en granos)
- 2 Cebollas de Verdeo picadas
- 1 Pimiento rojo cortado en cubitos
- 1 cucharada/s Harina
- 1 cucharada/s Harina de maíz
- 2 cucharada/s Azúcar
- 1 cucharada/s Cebollín fresco picado
- 1-1/2 cucharadita/s Sal
- 1/4 cucharadita/s Pimienta
- 1/8 cucharadita/s Pimienta de cayena (opcional)
- 5 Huevos grandes batidos
- 1 taza/s Leche
- 120 gramo/s Queso cheddar blanco rallado

## Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Legumbres, Lácteos y huevos, Vegetales, Comida para todos los días, Gourmet, Una cocinera experta, Plato Principal

