



# Pastel de choclo chileno

Ingrediente	Cantidad	Peso	Uso
aceite (Gourmet)	30,00 ml.	30gr. (0%)	Pino
cebolla (makro)	5,00 pz.	2.000gr. (28%)	Pino
carne de vacuno ()	1.000,00 gr.	1.000gr. (14%)	Pino
comino ()	30,00 gr.	30gr. (0%)	Pino
aji de color ()	30,00 gr.	30gr. (0%)	Pino
oregano ()	30,00 gr.	30gr. (0%)	Pino
huevo (Avito)	480,00 gr.	480gr. (7%)	Pino
aceituna ()	120,00 gr.	120gr. (2%)	Pino
muslo ()	500,00 gr.	450gr. (6%)	Pino
choclo (Generico)	15,00 pz.	1.800gr. (25%)	Pastel
albahaca (consum)	150,00 gr.	126gr. (2%)	Pastel
Sal ()	30,00 gr.	30gr. (0%)	Pastel
leche ()	500,00 ml.	500gr. (7%)	Pastel
mantequilla ()	100,00 gr.	100gr. (1%)	Pastel
azucar (Valdez)	400,00 gr.	400gr. (6%)	Cubierta

---

## Alérgenos

Lácteos, Huevos, Cereales con gluten

---

## Indicaciones

### Pino (Relleno):

Calentar un sartén con aceite y agregar la cebolla. Cocinarla hasta que esté transparente, luego agregar la carne y condimentos (ajo, ají de color, orégano, comino). Cocinar hasta que la carne esté completamente cocida. Finalmente, agregar sal y pimienta.

### Pastelera de choclo:

- 1.Desgranar el choclo y procesar junto a la albahaca hasta obtener una pasta.
- 2.Traspasar la pasta de choclo a una olla junto a la mantequilla, cocinar un par de minutos y cuando espese agregar la leche y azúcar (100 g.). Revolver y cocinar unos minutos más hasta obtener una pasta homogénea y espesa.

### Armado del pastel de choclo

Porcionar el pino en fuentes individuales de greda o en una fuente grande. A cada fuente agregar huevo duro y 1 o 2 aceitunas (a gusto) y un muslo de pollo. Posteriormente, tapar cada fuente con pasta de choclo. Espolvorear con azúcar y llevar al horno por 30 minutos a 200°C o hasta que burbujeen y la cubierta de azúcar esté dorada.