

Receta de pastelera de choclo chilena



Receta de pastelera de choclo

La pastelera o crema de choclo es una preparación que a diferencia del clásico [pastel de choclo](#), **utiliza tan sólo granos de maíz** como protagonistas de esta preparación ideal para acompañar platos principales como carnes cocidas o ensaladas frescas como una clásica combinación de [tomate y cebolla](#).

¿Cómo hacer pastelera de choclo?

La pastelera de choclo es elaborada idealmente con granos recién cortados, **pero pueden utilizarse perfectamente choclos desgranados congelados** en su variedad tradicional o en choclo dulce, dependiendo del grado de dulzor que desees.

Información Nutricional

Categoría: [Platos Principales](#)

Cocina: Chilena

Calorías: 350

Vitaminas: A, B1, B3, B6, C, E

Minerales: Potasio, Fósforo

Preparación: 45 minutos

Cocción: 30 minutos

Raciones: 4 personas

Receta de pastelera de choclo chilena

Ingredientes

- 1 kg de choclo desgranado
- 500 ml de leche
- 2 huevos
- 2 cucharadas de mantequilla
- 2 cucharadas de aceite vegetal
- 1 cebolla mediana picada en cubitos
- 1 cucharadita de ají color
- $\frac{1}{2}$ taza de albahaca fresca
- Azúcar flor
- Sal
- Pimienta

Preparación

- **1.** Encender y pre-calentar el horno a 200°C (396°F) por al menos 10 minutos.
- **2.** En una olla grande añadir la mantequilla, el caite y calentar a fuego medio hasta derretir, incorporar la

cebolla picada y sofreír hasta que adquiriera una apariencia transparente, espolvorear el ají de color, salpimentar a gusto cocinar 1 minuto revolviendo para integrar aromas y sabores.

- 3. En una procesadora de alimentos o minipimer licuar el choclo junto con la albahaca y la leche hasta obtener una mezcla homogénea, verter a la olla con el sofrito, integrar todo y cocinar a fuego medio alto por unos 10 minutos o hasta obtener una consistencia cremosa.
- 4. Retirar la olla del fuego e incorporar los huevos previamente batidos, ajustar sazón y verter sobre moldes de greda o cerámicos previamente enmantequillados, espolvorear azúcar flor y llevar al horno por unos 20 a 30 minutos hasta que la cubierta esté ligeramente dorada.
- 5. Servir la pastelera de choclo inmediatamente, sola u opcionalmente acompañada de ensaladas frías.

¿Cómo cultivar choclos?

¿Sabías qué?

El choclo (Argentina, Chile, Colombia, Ecuador, Bolivia, Paraguay, Uruguay y Perú), **es una palabra que deriva del quechua «chuqllu»**, también conocido en otros países como maíz, elote (México) o jojoto (Venezuela) es la espiga que agrupa los granos que reservan humedad de la planta.

Recomendamos

- [Tortilla de espinacas](#)
- [Lasaña tradicional](#)
- [Camarones al ajillo](#)

- [Sopaipillas con zapallo](#)