

PASTEL DE CHOCLO

Ingredientes (para 15 personas)

12 choclos grandes tiernos
3 huevos
1 lata de leche gloria
2 huevos duros cortados en rajas
1/2 kl de carne molida
12 aceitunas negras cortadas por mitad
2 cebollas grandes picadas
1 diente de ajo
sal, pimienta al gusto
3 ó 4 cucharaditas de canela en polvo
1 cajita de pasas sin pepa
6 cucharadas de sopa de manteca de chancho
1/2 kilo de azúcar más o menos según el gusto
aceite para freír el relleno de carne

Preparación

Se pone a calentar en una sartén el aceite, se le agrega las cebollas picadas y el ajo molido, cuando estén bien doradas, se le agrega la carne molida, y se une todo con un tenedor, por último se le añade la sal, y pimienta, y luego las pasas, se sigue friendo hasta que todo esté dorado, una vez listo se retira del fuego.

Los choclos se rallan, luego en una olla se pone la manteca a derretir, se le añade el choclo rallado y se mueve continuamente a fuego lento para que no se pegue. Se le añade inmediatamente el tarro de leche, la canela y el azúcar al gusto. Se sigue moviendo hasta que se vea el fondo de la olla, no debe de secarse. Se retira del fuego.

Se baten a punto de merengue las tres claras y se le añaden las yemas, se une bien, luego se añade en la preparación del choclo y se mezcla suavemente. En un pyrex rectangular se pone la mitad de la mezcla del choclo, luego se esparce el picadillo y se acomodan encima las rajadas de huevo duro y aceitunas, y se vuelve a cubrir con choclo. Se pone al horno moderado

a que termine de cuajar, debe quedar dorado por todos lados y no se debe secar.