



EMPANADAS DE CHOCLO 6 Porciones

Masa:

- 1 taza de crema espesa (250 ml)
- 1 cucharadita de sal
- 2 tazas de harina de trigo
- Harina la necesaria, para espolvorear

Relleno:

- 1 barra de mantequilla (90g)
- 1 cebolla grande, picada
- 3 cucharadas de fécula de maíz
- 600 ml de leche
- ½ cucharadita de nuez moscada
- Sal y pimienta negra, al gusto
- 500 g de granos de elote amarillo, precocido
- 200 g de queso manchego, rallado
- Aceite, para freír las empanadas

Método de Preparación:

1. Para la masa, bate la crema con la sal y agrega poco a poco la harina de trigo, mezcla hasta integrar por completo los ingredientes y formar una masa. En una mesa ligeramente enharinada, con ayuda de un rodillo extiende la masa y corta círculos de 10 ó 12 cm de diámetro. Reserva.
2. Para el relleno, en una sartén grande calienta la mantequilla y saltea la cebolla picada hasta que esté transparente; incorpora la fécula de maíz y mezcla hasta formar una pasta. Añade poco a poco la leche sin dejar de mezclar, para evitar que se formen grumos, hasta integrar por completo la leche; sazona.
3. Muele la mitad de los granos de elote con un poquito de leche y agrégalos a la salsa blanca junto con los granos enteros y el queso. Deja enfriar.
4. En cada círculo de masa, coloca un poco del relleno en el centro, humedece las orillas con agua y dobla formando las empanadas. Ciérralas presionando con un tenedor. Calienta el aceite y fríelas hasta que doren ligeramente, escúrrelas en papel absorbente.
5. Ofrece.

Tiempo de Preparación: 45 min.

Grado de Dificultad: **

Muy Fácil: *

Fácil: **

Medio: ***

Difícil: ****

Muy Difícil: *****