

Pastelera de Chuchocha

Para 4 personas

Ingredientes

Para el Pino

½ Kg. Posta picada
2 cebollas medianas picadas
3 cucharadas de aceite
1 huevo duro rebanado
Aliño al gusto

Para la Pastelera

1 taza de chuchoca “Alhué”
2 tazas de leche
2 tazas de agua
2 huevos
2 cucharadas de aceite

Sal y azúcar granulada

Preparación del Pino

Freír la cebolla picada y la carne con los aliños. Reservar

Preparación de la Pastelera.

Poner al fuego la leche y el agua y la sal, cuando hierva reducir el fuego, agregar la chuchoca en forma de lluvia fina revolviendo para evitar grumos. Cocinar por 15-20 minutos. Batir los huevos y añadir junto con el aceite revolviendo.

En una fuente extender el pino y las rebanadas de huevo, cubrir todo con la pastelera Espolvorear el azúcar y hornear hasta que dore.